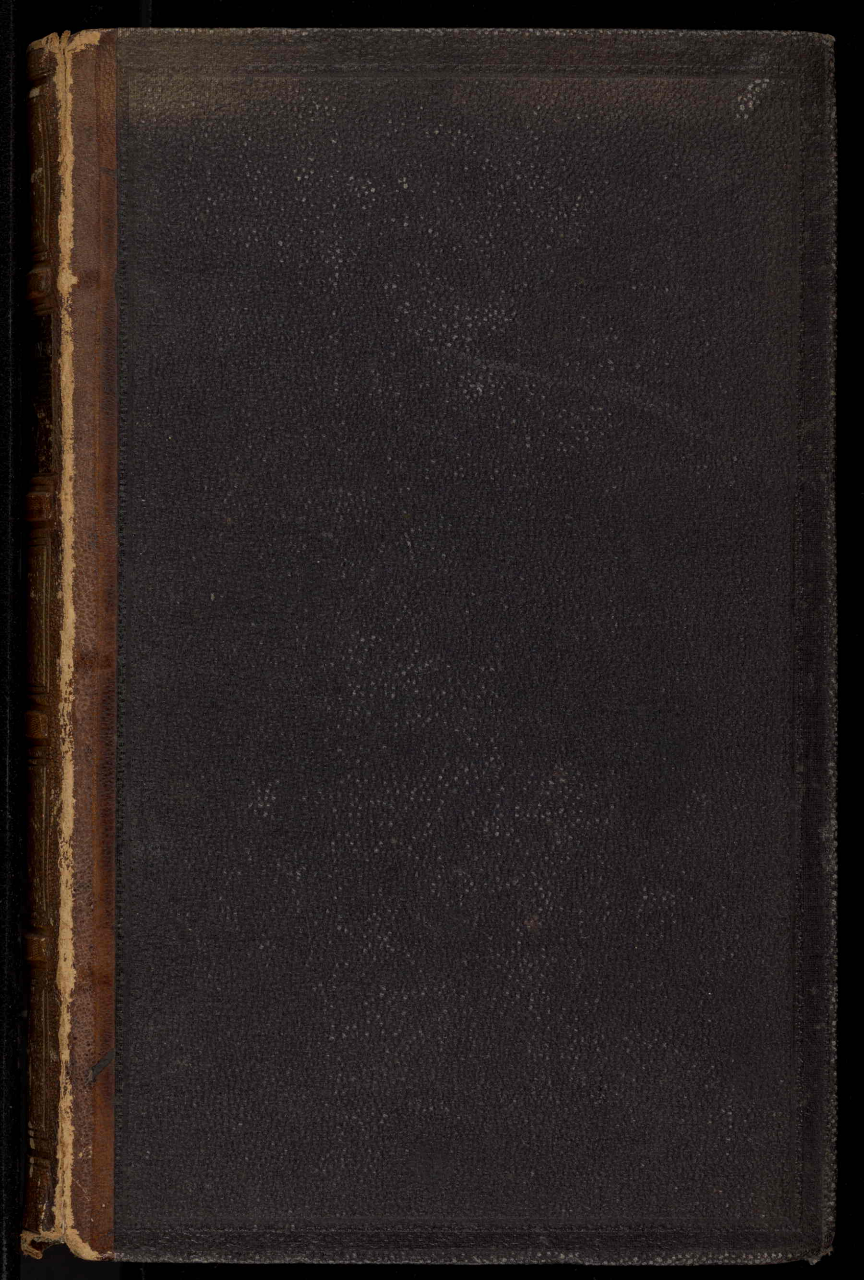



THE LIBRARY OF CONGRESS
1800

CUISINE ANCIENNE

Paris. — Imp. Gautherin & Cie, 131, rue de Vaugirard



Qu'à Palès, à Diane, à Cerès, à Bacchus
Se joignent Glaucus et Pomone;
Tous leurs dons reunis sont des biens superflus
Si Comus ne les assaisone

À mon ami Achille Ozanne
Souvenir d'affectueuse amitié
G. Garlin

PROMENADE AUTOUR DES QUAIS

CUISINE ANCIENNE

PAR

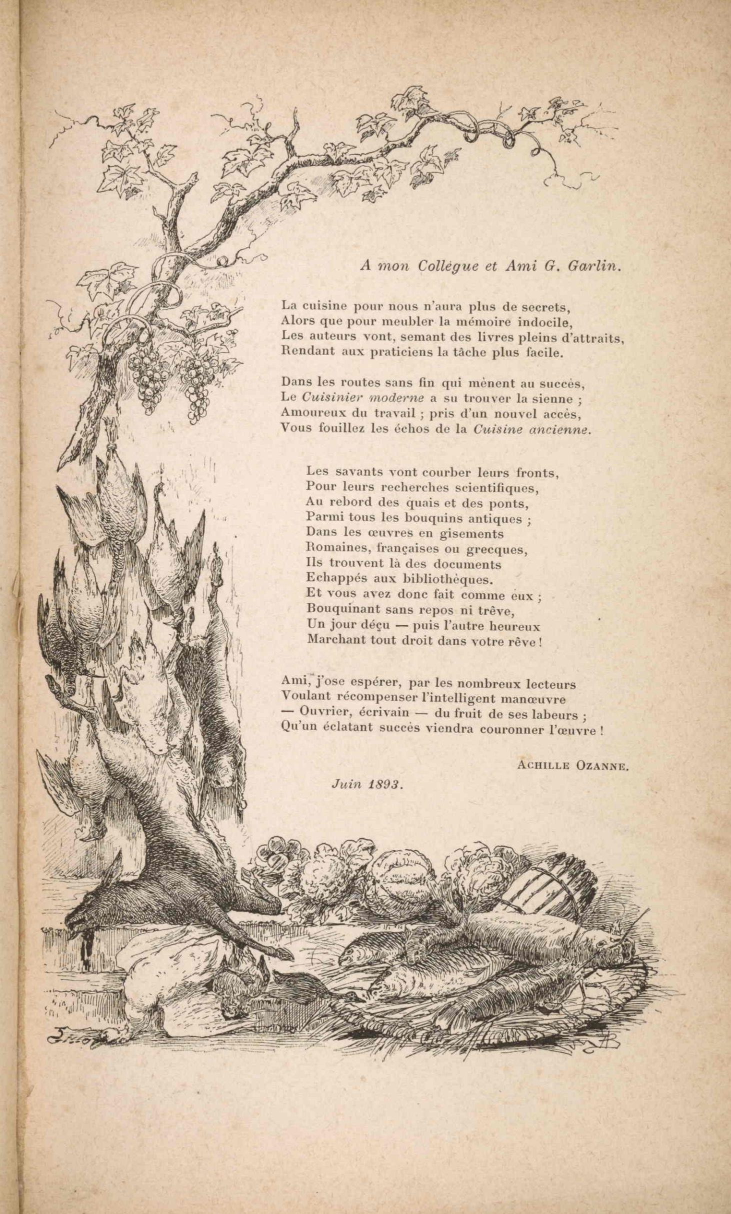
G. GARLIN

(de Tonnerre)

Vous qui, jusqu'à ce jour, étrangers à mes lois ;
Avez suivi vos goûts sans méthode et sans choix,
Qui, dans votre appétit réglé par l'habitude,
Ne soupçonnez pas l'art dont j'ai fait mon étude,
Ma voix va vous dicter d'importantes leçons.
Venez à mon école, ô mes chers nourrissons.

GASTRONOMIE, *Chant 1er*.

PARIS
GARNIER FRÈRES, LIBRAIRES-ÉDITEURS
6, rue des Saints-Pères



A mon Collègue et Ami G. Garlin.

La cuisine pour nous n'aura plus de secrets,
Alors que pour meubler la mémoire indocile,
Les auteurs vont, semant des livres pleins d'attraits,
Rendant aux praticiens la tâche plus facile.

Dans les routes sans fin qui mènent au succès,
Le *Cuisinier moderne* a su trouver la sienne ;
Amoureux du travail ; pris d'un nouvel accès,
Vous fouillez les échos de la *Cuisine ancienne*.

Les savants vont courber leurs fronts,
Pour leurs recherches scientifiques,
Au rebord des quais et des ponts,
Parmi tous les bouquins antiques ;
Dans les œuvres en gisements
Romaines, françaises ou grecques,
Ils trouvent là des documents
Echappés aux bibliothèques.
Et vous avez donc fait comme eux ;
Bouquinant sans repos ni trêve,
Un jour déçu — puis l'autre heureux
Marchant tout droit dans votre rêve !

Ami, j'ose espérer, par les nombreux lecteurs
Voulant récompenser l'intelligent manœuvre
— Ouvrier, écrivain — du fruit de ses labeurs ;
Qu'un éclatant succès viendra couronner l'œuvre !

Achille Ozanne.

Juin 1893.

TABLE SOMMAIRE

des Divisions de l'Ouvrage

(Pour les détails, voir la table à la fin du volume)

APHORISMES — THÉORÈMES
GASTROSOPHIE

« N'est pas gourmand qui veut. »

BRILLAT-SAVARIN.

« Il est triste pour des dieux d'habiter des ruines. »

VOLTAIRE.

« Un peu de café après le repas fait qu'on s'estime. »

VAUVENARGUES.

Dans ses *Confessions*, J.-J. ROUSSEAU avoue aimer à manger sans être avide; être sensuel sans être gourmand ; et en traversant un hameau, il éprouve du plaisir à humer la vapeur d'une omelette au cerfeuil.

Quoique lettré et gourmet, il a toujours médit des lettres et de la gourmandise.

« Si celui qui doit prendre sa part d'un festin n'est pas versé dans l'art culinaire, comment pourra-t-il juger de l'apprêt des morceaux ?

(Théetête) PLATON.

« Tout se fait en dînant dans le siècle où nous sommes,
« Et c'est par les dîners qu'on gouverne les hommes. »

Quand la cuisine serait inutile aux autres hommes, il faudrait encore l'apprendre aux princes, aux diplomates, aux hommes d'Etat et aux médecins.

BOSSUET.

« Que Votre Majesté veuille bien me croire : j'ai plus besoin de casserole que d'instructions écrites. »

TALLEYRAND,
partant à Vienne et prenant congé de Louis XVIII.

Guizot assurait que pendant son ambassade à Londres, son cuisinier lui avait été plus utile que ses secrétaires.

« Dans l'ordre immatériel, dit DE MAISTRE, comme dans l'ordre physique, l'usage du feu nous distingue de la brute d'une manière tranchante et ineffaçable. »

JOSEPH DE MAISTRE dit encore :
« Point de traités, point d'accords, point de fêtes, point de cérémonies d'aucune espèce, même lugubres, sans repas. »

« Le goût de la bonne société a disparu le jour où l'on a remplacé les petits soupers par les soirées à l'eau chaude. »

CARÊME.

« Lorsqu'il n'y a plus de cuisine dans le monde, il n'y a plus de lettres, d'intelligence élevée et rapide, d'inspiration, de relations liantes, il n'y a plus d'unité sociale. »

CARÊME.

Du temps d'Horace et Virgile, APICIUS écrivit le premier *Traité de Gastronomie.*

La cuisine est à la fois un art et une science : elle est un art quand elle cherche à réaliser le vrai et le beau, appelés le bon dans l'ordre des idées culinaires. Comme science, elle tient à la chimie, à la physique et à l'histoire naturelle. Les axiomes s'appellent aphorismes ; ses théorèmes, recettes, et sa philosophie, gastronomie ou gastrosophie.

LUCIEN TENDRET.

L'homme a créé l'art culinaire, il ne mange pas comme une bête, il déjeune, il dîne, il soupe.

CHERBULIEZ.

« Les gens d'esprit, qui mangent au hasard et engloutissent pêle-mêle avec une sorte de dédain ce qui est nécessaire à la nourriture du corps, peuvent être de grands raisonneurs et de hautes intelligences, mais ils ne sont pas des gens de goût. »

SAINTE-BEUVE.

La science culinaire peut fournir une étude agréable et utile ; ceux qui ont une profonde indifférence pour les douceurs de la table sont ordinairement tristes, sans aménité et peu aimables.

LUCIEN TENDRET.

Mes amies, occupez-vous de vos tables, soignez-en personnellement la délicatesse et l'éclat ; un bon dîner bien médité, bien servi sur une table ronde, à un petit nombre d'amis, assaisonné de bons vins et de vives saillies, est la plus charmante des fêtes.

LADY MORGAN.

Nous devons considérer le bœuf comme l'âme de la cuisine.

CARÊME.

Vaut mieux un morceau de pain bis chez soi qu'une dinde truffée chez les autres.

PAUL BOURGET, *Mensonge*.

Le véritable abatis populaire est l'abatis de dinde, et c'est un des meilleurs plats de la cuisine bourgeoise. (*Grand Dictionnaire de Cuisine.*)

ALEXANDRE DUMAS.

Il y a des estomacs qui ne peuvent digérer que des viandes légères et délicates.

(*Logique de Port-Royal, premier discours.*)

ARNAULT et NICOLLE.

Or, vous autres, commentateurs du *Cuisinier Français*, vous ne seriez pas fâchés de savoir ce que c'est qu'une fricassée de poulet.

Lettre du Président DES BROSSES *à M. de Blancy.*

Ah ! Monsieur, ces poulets sont d'un merveilleux goût.

BOILEAU (*Satire III*).

« Un cuisinier en état de préparer un plat de cardons exquis peut s'intituler le premier cuisinier de l'Europe. »

(*L'Almanach des Gourmands.*)

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

« Les légumes eux-mêmes ont leur aristocratie et leurs privilèges. »

(*Dictionnaire de cuisine.*)

ALEXANDRE DUMAS.

« Le légume est de la cabane et du château. »

Le Marquis de Cussy,
Auteur des Pommes de terre à la Gastronome

(*L'Art Culinaire.*)

« Pommes de terre sautées au beurre et truffes cuites au vin de Madère. »

Le Marquis de Cussy.

(*L'Art Culinaire.*)

« La rave rend gentil compagnon auprès des dames. »

Dioclès.

« Les tomates viennent mêler leur rouge violent à ces teintes blondissantes. »

Théophile Gautier.

(*Voyage en Italie.*)

« La rougeui des viandes est indice qu'elles ne sont pas assez cuites. Exceptées les gammares et escrevisses,que l'on cardinalise à la cuicte. »

Rabelais.

(*Gargantua*, ch. xxxix.)

« Les croquettes ont été inventées par notre ami M. Jay. »

Marquis de Cussy.

(*L'Art Culinaire.*)

« Ce mets serait digne d'être servi à des anges s'ils voyageaient encore sur la terre comme du temps de Loth. »

Brillat-Savarin.

(*Physiologie du Goût.*)

« Les provisions furent étalées *fronte super veridi*, sous les branches touffues d'un vieux chêne nommé le Chêne du Prieur, et la société s'étant assise en cercle, on fit honneur au repas champêtre. »

Walter Scott.

(*L'Antiquaire*, ch. xvii.)

« Le peintre Timothée n'a jamais représenté de si belle tempête que celle d'un court-bouillon. »

La Mothe Le Vager.

(*De la bonne chère.*)

« Les hommes friands habitués à une chair délicate ne dédaignent pas les mets un peu vulgaires. »

Docteur J. Roques.

(*Les Plantes usuelles.*)

« Une timbale de macaroni devant des pots de crème au chocolat. »

Balzac.

(*Un début dans la vie.*)

« Vous ai-je parlé de cailles au riz qu'on mange à Milan ? C'est ce que j'ai trouvé de plus remarquable dans cette ville, cela vaut le voyage. »

Prosper Mérimée.

(*Lettre à une inconnue, 8 octobre 1858.*)

« S'il faut manger des champignons, prenez garde qu'ils soient bien apprêtés. »

Saint François de Sales.

(*La Vie dévote*, ch. xxxiii.)

« Il existe des truffes en Bugey qui sont de très bonne qualité. »

Brillat-Savarin.

(*Physiologie du Goût.*)

« Quelques amateurs trouvent les truffes plus délicates lorsqu'on les mouille avec du vin blanc et deux cuillerées d'espagnole réduite. »

(*Nouvelles Glanes, Les Classiques de la Table.*)

« Aux bonnes salades, il faut plus d'huile que de vinaigre et de sel. »

Esprit de Saint François de Sales.

« Puis il prit dans la corbeille un gâteau arrosé d'huile. »

(*Lévitique,* chap. viii, vers. 26.)

« Or, de tous les poissons que je viens de vous nommer, il n'y en a pas un seul qui ne soit digne de la bouche d'un roi. »

F. Cooper.

(*Les Pionniers,* ch. xxiii.)

« Venez, Messieurs, vous mangerez votre part d'un pâté chaud de gibier. »

Shakespeare.

(*Les joyeuses commères de Windsor,* acte I, sc. I.)

« C'est un gros pâté, une pièce solide, substantielle, agréable pour les parties de campagne ou de chasse, pour les grands déjeuners où il faut calmer l'appétit de plusieurs gourmands. »

Docteur J. Roques.

(*Histoire des Champignons.*)

« L'Ermite en tira un énorme pâté que portait un plat d'étain d'une dimension peu ordinaire et le plaça sur la table. »

Walter Scott.

(*Ivanhoë.*)

« Vous devez vous étudier à savoir faire un bon potage, au moyen de l'éclaircir s'il est trop épais, ou de l'épaissir s'il est trop clair. »

Fléchier.

(*Mémoires sur les grands jours d'Auvergne de 1665.*)

La dame les assura de leur faire manger de quelque chose de nouveau, et dont elles n'avaient jamais tâté.

Marguerite de Valois, reine de Navarre.

(*Conte 28.*)

« La fondue est originaire de la Suisse. Ce n'est autre chose que des œufs brouillés au fromage dans certaines proportions que le temps et l'expérience ont révélés. »

Brillat-Savarin.

(*Physiologie du Goût.*)

« J'aime dîner de bec-figues. »

Lord Byron.

(*Beppo.*)

« Les gourmands disent que l'honneur d'un festin consiste en cet oiseau qui se nourrit de figues, c'est le seul qu'un homme de goût puisse manger en entier. »

Aulu-Gelle (xi° *siècle de notre ère.*)

« Le bec-figue était si estimé en Provence, dit cet auteur, que l'on y faisait des festins où l'on ne servait que cet oiseau accommodé de diverses façons, quoique sa chair fût dédaignée en d'autres endroits à cause de son goût amer. »

Bruyerin-Champier.

(*De re Cibaria.*)

« A la vérité, rien n'est plus délicat, plus fin, plus succulent que cet oiseau mangé dans la saison, c'est un petit peloton d'une graisse légère et savoureuse, aisée à digérer, c'est un extrait des excellents fruits dont il se nourrit. »

BUFFON.

« Parmi les petits oiseaux, dit-il, le premier, par ordre d'excellence, est sans contredit le bec-figue ; il s'engraisse au moins autant que le rouge-gorge et l'ortolan, et la nature lui a donné en outre une amertume légère et un parfum unique et si exquis, qu'ils engagent, remplissent et béatifient toutes les puissances dégustatives. »

BRILLAT-SAVARIN.

BUFFON faisait l'éloge du traquet, appelé pied noir, comme oiseau d'élite ayant la même délicatesse de chair que le bec-figue.

Or un vent, s'élevant par ordre du Seigneur, apporta de la mer des cailles et les répandit autour du camp.

LA BIBLE.

« Madame d'Aiguillon remerciait la marquise de Sablé de certaines confitures, dont une cuillerée suffisait, dit-on, pour faire mettre La Rochefoucauld à genoux. »

BONNEAU-AVENANT.

(*Duchesse d'Aiguillon.*)

« Ce lièvre ne nous garantissait pas de la mort et des misères qui nous en détournent, mais la chasse nous en garantit. »

PASCAL.

(*Pensées.*)

« Un levraut né sur les coteaux brûlés du Valromey ou du haut Dauphiné est peut-être le plus parfumé de tous les quadrupèdes. »

BRILLAT-SAVARIN.

(*Physiologie du Goût.*)

Les harestechs sont du filet de lièvre comme les biftecks sont du filet de bœuf.

LUCIEN TENDRET.

« Ils mirent sur la table du pain, deux tasses, deux bouteilles et trois grands plats dans l'un desquels il y avait un civet de lièvre. »

GIL BLAS, *liv. IX, chap. IV.*

« L'indigence du gibier, pour un peuple qui se respecte, est la plus désastreuse et la plus honteuse à la fois de toutes les calamités publiques. »

TOUSSENEL.

(*Tristia.*)

« Montaigne retient tout, jusqu'à la manière de tourner la broche. »

SAINTE-BEUVE.

(*Nouveaux lundis, Montaigne en voyage.*)

« Au grand feu les grandes broches et fortes pièces ; au feu moyen les pièces moyennes ; au petit feu le menu rôt, brochettes, oisillons. »

CHARLES FOURIER.

(*L'Harmonie universelle.*)

« La table, dit un ancien proverbe grec, est l'entremetteuse de l'amitié. »

JOSEPH DE MAISTRE.

(*Les Soirées de Saint-Pétersbourg.*)

Je crois qu'il y a là une grave erreur ; le râle des genêts n'a aucune ressemblance avec le roi de cailles, dont le vol est lourd, ce qui lui défend d'aller en Afrique, au pied de l'Atlas. Vous le trouverez dans les marécages, mais sa chair n'a rien de celle du râle des genêts et encore moins son plumage et son bec. Pour être fin et délicat, nous sommes d'accord. Le râle est plus sec, a le bec long et grêle ; celui du roi de cailles est relativement épais et court ; son plumage est celui de la caille, moucheté de noir ; le râle a le plumage gris fauve ; celui du roi de cailles est brillant comme celui du faisan.

L'AUTEUR.

« Cependant, comme dit M. Blaze, il est excellent, mais il faudra l'œil du maître pour le surveiller si l'on veut le rôtir. »

Si l'on vide le roi de cailles, on videra la bécassine et la bécasse, et alors il n'y aura aucune raison pour placer dessous une rôtie ou un canapé garni de duxelles.

L'AUTEUR.

« Vous m'assurez que les gens ne sont plus si aimables qu'autrefois ; cependant les gélinottes ont toutes autant de fumet aujourd'hui qu'elles en avaient dans votre jeunesse. »

VOLTAIRE.

(*Lettre à la marquise du Deffant, 1764.*)

« Des perdreaux, cela est commun, mais il n'est pas commun qu'ils soient tous comme lorsqu'à Paris chacun les approche de son nez en faisant une certaine grimace et criant : « Ah ! quel fumet ! »

Mme DE SÉVIGNÉ.

(*Lettre à M. de Coulanges, 9 septembre 1694.*)

« Ce plat de choux surmonté de deux belles perdrix, dit le docteur ROQUES, qui osera soutenir que c'est un plat vulgaire ? »

« Il y a dans les *mets* un point de perfection comme de bonté et de maturité dans la nature : celui qui le sent et qui l'aime a le goût parfait ; celui qui ne le sent pas et qui aime en deçà ou au delà a le goût défectueux. Il y a donc un bon et un mauvais goût, et l'on dispute des goûts avec fondement. »

LA BRUYÈRE.

(*Ouvrages de l'esprit.*)

« Plumez et videz vos cailles, suspendez-les par une ficelle dans la marmite bouillante, laissez-les cuire pendant quatre ou cinq minutes et servez chaud, vous aurez un assez bon plat. C'est peut-être un assez bon plat. C'est peut-être celui qu'on peut faire en moins de temps. »

ELZÉAR BLAZE.

(*A la Chasse.*)

Obs. — Ne vous y trompez pas, vos cailles ne seraient pas cuites. On écrit ces choses-là, on ne s'en est pas rendu compte.

« L'élégance du style de M. Blaze charme le lecteur, mais aucune viande placée dans un liquide bouillant ne peut cuire en cinq minutes. »

LUCIEN TENDRET.

« Râles de genêts rôtis sur une croûte à la Sardanapale, mastiquer large et fortissime. »

EUGÈNE SUE.

(*Les sept péchés capitaux.*)

« Plusieurs gourmands, dit GRIMOD DE LA REYNIÈRE, trouvent le roi de cailles plus agréable et plus délicat que la perdrix. »

« Il a beaucoup de graisse et sa chair est exquise. »

BUFFON.

« Gastronomiquement parlant, le roi de cailles est digne des plus nobles bouches, bien des gens le préfèrent au faisan ; quant à moi, je suis de ce nombre. Rien ne peut supporter la comparaison avec le salmis de râles de genêts assaisonné de truffes ; c'est un mets digne d'un roi, que dis-je ! c'est celui qu'on doit réserver pour les meilleurs amis, on ne devrait le manger qu'à genoux. »

Elzéar Blaze.

« Le suc rouge d'un gigot de mouton des Ardennes ou de pré-salé s'harmonise à merveille avec la teinte verdoyante des épinards, c'est presque l'arc-en-ciel pour les yeux d'un gourmand. »

Docteur J. Roques.

(*Traité des plantes usuelles.*)

« La bécassine se meurt ; la bécassine est morte.... »

Toussenel.

« La bécassine est ordinairement fort grasse, dit le gastronome Buffon, et sa graisse, d'une saveur fine, n'a rien du dégoût des graisses ordinaires ; on la cuit comme la bécasse, sans la vider, et partout on la recherche comme un gibier exquis. »

« Et que direz-vous donc quand vous verrez les grives rôties ? »

Aristophane.

(*Les Archaniens.*)

« Je ne connais pas de rôti qui réjouisse d'une façon plus complète le palais et le nez. »

Toussenel.

(*Ornithologie passionnelle.*)

« C'est le premier des oiseaux noirs et la reine des marais. Pour son fumet délicieux, la volatilité de ses principes et la finesse de sa chair, elle est recherchée par les gourmets de toutes les classes. Ce n'est, hélas ! qu'un oiseau de passage. Mais on en mange pendant plus de trois mois de l'année. Les bécasses à la broche sont, après le faisan, le rôti le plus distingué. On vénère tellement ce précieux oiseau, qu'on lui rend les mêmes honneurs qu'au grand Lama : des rôties mouillées d'un bon jus de citron reçoivent les déjections et sont mangées avec respect par les fervents amateurs. »

Grimod de la Reynière.

(*Almanach des Gourmands.*)

« Les sauces et les ragoûts, c'est l'art même de la cuisine. »

Nestor Roqueplan.

« Il n'y a point de règles certaines sur le degré de cuisson des viandes à la broche,... cinq minutes de plus ou de moins pouvant décider du sort du rôti le plus somptueux, on sent qu'il est presque impossible de saisir l'instant précis où il doit être mangé. Ainsi que la beauté dans sa fleur, il n'a qu'un moment pour être cueilli, et ce moment une fois passé, il ne revient jamais. »

Grimod de la Reynière
Almanach des Gourmands, 4e année.

« La rougeur des viandes est un indice qu'elles ne sont pas assez cuites. »

Rabelais.

« Il n'est bonne chère que de nuicts, dit Rabelais, lorsque lanternes sont en place et accompagnées de leurs gentils fallots. »

« Une mauvaise tasse de café est une disgrâce que ne peut faire oublier la meilleure chère. »

J. Roques.

Les perdreaux sont perdrix quand ils ont pris l'auréole orangée de la face ; mais il faut que les mâles attendent la troisième année pour chausser le corps calleux.

Toussenel.

A la Saint-Remy tous les perdreaux sont perdrix.

Dicton des chasseurs.

Le perdreau rôti, piqué ou bardé, est un manger délicieux, surtout lorsque la bienfaisante enveloppe d'une feuille de vigne le concentre en lui-même et ne laisse échapper aucune de ses parties volatiles.

Grimod de la Reynière.

Blaze en a dit autant, sa phrase est absolument identique.

SAISONS

Le PRINTEMPS

Mars, Avril, Mai

Ingrate en volaille, gibier, légumes et fruits.

Le bœuf est de toutes les saisons, le mouton est bon jusqu'en juin. De préférence celui de Reims et de Beauvais ; le veau de lait, pris sous la mère, l'agneau de lait, les poulets gras à la reine, les poulets aux œufs, les poulets de grain, les canetons de Rouen, les dindons, les gros pigeons de Reims et Romains, les pigeons de volière, les canetons et les oisons.

En gibier, les levrauts et les lapereaux.

En venaison, les marcassins, le chevreuil et le chevrillart.

En poisson d'eau douce : l'alose de Loire et de Seine, la dernière supérieure à la première, la truite de Normandie, le saumon de Loire et de Seine, la lotte ou barbotte et l'écrevisse, la brème, la carpe, l'anguille, le brochet, la tanche ; la pêche n'est pas bonne en avril et mai parce qu'elle fraie ; en poisson de mer nous avons pour nouveauté l'esturgeon et le maquereau ; le reste du poisson comme en hiver.

Outre ces produits nous avons les légumes que la terre nous fournit : les artichauts, les asperges vertes,

les mousserons et les morilles, les petits pois, les cardes de poirée, les charvis, les salsifis et scorsonères.

En herbes potagères

Nous avons les épinards nouveaux, les laitues, les petites raves, l'oseille, la bonne dame, le cerfeuil.

En fruits

Quand l'année est prématurée, nous avons les abricots verts, les amandes vertes, les fraises, les cerises précoces et les groseilles et les framboises.

L'ÉTÉ

Juin, Juillet, Août

La viande de boucherie comme au printemps.

En volaille

Toutes sortes de bons poulets, les dindons communs et engraissés, la poularde nouvelle. Sur la fin de l'été le coq vierge, le caneton de Rouen ; pour entrées les oisons et canetons, les pigeons de toutes espèces.

En venaison

Le chevreuil et le chevrillart, le sanglier, le marcassin et le faon.

En gibier à poil

Les levrauts et les lapereaux.

En menu gibier

La caille et cailleteau de vigne, le perdreau rouge et gris, le ramereau, le tourtereau, le faisandeau et le halbran ; sur la *fin de l'été,* la grive de vigne, le becfigue et tous les oiseaux gras.

En poisson

Dans cette saison, il y a peu de bons poissons de mer, excepté la morue nouvelle.

En poisson de rivière

Nous avons la carpe, la perche, la truite.

En légumes

Des petits pois, des haricots verts, des fèves de marais, des concombres et des choux-fleurs.

En herbes potagères

Des laitues, des chicons de toutes sortes, des choux, des racines nouvelles, des oignons nouveaux, des poireaux, du pourpier, de la chicorée blanche, du cerfeuil, estragon, corne de cerf, baume, ciboulette et percepierre.

En fruits

Pêches, prunes de toutes espèces, abricots, figues, bigarreaux et cerises tardives, groseilles, mûres, melons et poires de blanquette.

L'AUTOMNE

Septembre, Octobre, Novembre

Ces mois nous donnent abondamment tout ce que l'on peut désirer pour les délices de la table.

La récolte des vins, des fruits à pépins de toutes espèces, la bonté de la volaille, la variété de toutes sortes de gibier et venaison, poisson d'eau douce et de mer.

En viande de boucherie

Le bon mouton des Ardennes, de Présalé, de Cabourg, de Beauvais, de Reims, de Dieppe et d'Avranches, le veau de Pontoise, de Rouen, de Caen, de Montargis et de lait aux environs de Paris, le porc frais ; en volaille nous avons toutes sortes de bons poulets, poulardes et chapons ; celles d'Anjou et du Mans, de Barbezieux, de Bruges et de Blanzac ; les pigeons de toutes espèces ; les poulets et les coqs-vierges de Caux ; nous avons encore les poulardes et dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou et Berry ; les oies grasses, oisons et canards d'Alençon, Maine et Anjou.

En gros gibier et venaison

Le chevreuil, le daim de l'année, le sanglier de compagnie, la laie plus délicate et le marcassin plus excellent, le faon, les levrauts et les lapereaux.

En petit gibier

Les perdrix rouges et grises, la bécasse excellente pendant les brouillards et le froid, les bécassines, les gélinottes des bois, les alouettes ou mauviettes, les huppées sont les meilleures.

Les pluviers dorés, les rouges-gorges, l'oiseau de rivière, les canards, les rouges très excellents, les judelles et les sarcelles.

En poisson d'eau douce

L'anguille, la truite, la tanche, les écrevisses, les brochets, les perches, les lottes, la carpe, les plies, les barbillons et les meuniers.

En poisson de mer

Dans cette saison la marée nous fournit ordinairement les esturgeons, le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot et turbotin, les soles, les gros et petits carlets, les vives, les truites de mer et saumonées rouges, les merlans, les harengs frais, les huîtres vertes et blanches, les sardines, le thon et les anchois.

En légumes et herbages

Les artichauts d'automne, choux-fleurs, cardons d'Espagne, épinards, choux de plusieurs espèces, poireau, céleri, oignons, racines, navets, chicorée blanche et chicorée sauvage, laitue romaine, et toutes sortes de petites herbes.

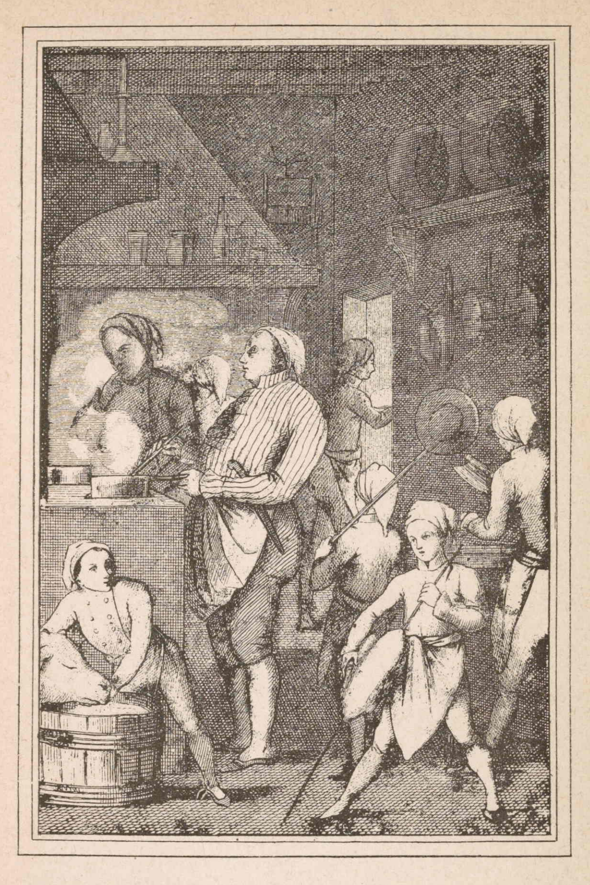
En fruits

Raisins de toutes espèces, poires, pommes, figues, olives et picholines, noix et noisettes, marrons, châtaignes, et toutes sortes de fruits secs et confits pendant l'été.

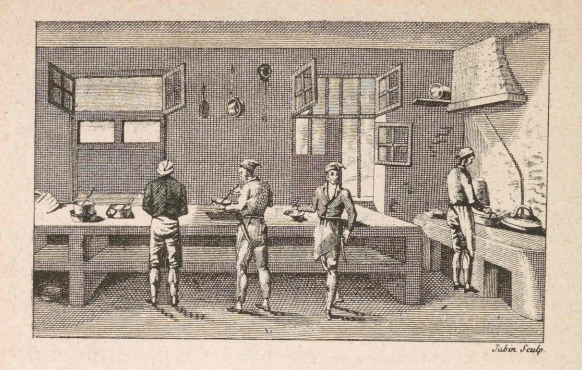
De L'HIVER

Décembre, Janvier et Février

Ces mois ont entièrement rapport à l'automne par les provisions et l'abondance de tout ce qu'elle nous fournit pour la nécessité de la vie, comme pain, vin, légumes, fruits, volaille, gibier et poissons. Ces deux dernières saisons sont le temps de la bonne chère et ne peuvent être séparées par aucun changement puisque nous avons l'hiver tout ce que nous avons dans l'automne.



Un Cuisinier quand je dine
Me semble un être divin
Qui du fond de sa cuisine
Gouverne le genre humain



CE QUE L'ON DOIT PENSER

DE LA

CUISINE ANCIENNE

En se reportant à l'époque où les fourneaux économiques n'étaient pas installés dans les cuisines, où les foyers étaient mis à contribution autant pour la broche que pour les grillades, et la braise qui était copieuse puisque le bois formait le principal élément ; en réfléchissant aux dangers qui résultaient de l'emploi du charbon de bois sur des fourneaux sans capote pour la plupart, on conviendra que l'ancienne cuisine, qui a passé par les degrés de tâtonnements qu'exige chaque art, a bien eu autant, si ce n'est plus, de mérite que la cuisine moderne qui a trouvé le chemin déblayé et tout tracé pour marcher de l'avant.

Il est vrai qu'à ces époques déjà lointaines, les seigneurs, fiers, très fiers de leur rôle d'amphitryon, fermaient les yeux sur les dépenses les jours de réception et que, de leur côté, les cuisiniers savaient tirer parti les jours suivants des dessertes et comblaient ainsi le trou fait dans la cassette.

Qu'à cette époque, les vivres aux trois quarts pris dans les dépendances du château (basse-cour, pièces d'eau, forêt, jardin potager et fruitier); que le chauffage également étant tiré de la propriété comme une partie des vins et eaux-de-vie ; qu'enfin les gages étant moindres, tout contribuait à rendre la vie à meilleur marché et plus agréable, si l'on compte pour quelque chose les ennuis qu'entraîne la trop grande dépense.

Car, travailler sans compter pour l'artiste, pour l'ouvrier soucieux de mener à bien son travail, c'est quelque chose ; c'est beaucoup de n'encourir aucune responsabilité de ce côté.

Vous les voyez dans leurs écrits, tous les grands cuisiniers du siècle dernier, n'épargner ni les vins fins, ni le champagne, ni la truffe, encore moins la pistache, la morille. Tous leurs travaux sont marqués de main de maître.

Avec quels soins n'entourent-ils pas le moindre mets un peu compliqué? pas un aromaté ne leur échappe et, comme ceux-ci sont bien choisis! D'autre part, on sent une aisance à se procurer tout ce qui leur est nécessaire dans le travail. Je suis persuadé que les fournisseurs : le jardinier, le fermier, le bûcheron, le garde-chasse et le garde-pêche ou le meunier chargé des viviers, tenaient grand compte des ordres du chef de cuisine.

Ils savaient bien que plaire à celui-ci, c'était faire leur devoir pour le maître, et qu'ils n'avaient rien à perdre de se montrer complaisants.

Ainsi, tout s'enchaînait pour le bien du service, et la vie n'en allait pas plus mal. Quand venait la saison de la chasse ou des parties sous bois, c'était avec plaisir que tous se rencontraient, et ce n'était pas étonnant de surprendre quelques familiarités entre les maîtres et les employés ou les domestiques.

Cuisine d'autrefois

Faut-il être de son temps et rester tel, sans jamais revenir sur le passé?

Devons-nous oublier jusqu'aux termes dont se servaient les anciens, nos maîtres queux, et nous glorifier de les avoir travestis en changeant leur méthode et leurs mets.

Ce serait indigne et je n'en veux donner qu'une preuve. En 1722, dans le *Cuisinier royal et bourgeois*, ce que l'auteur qui ne se nomme pas appelle des bouillans ne sont pas le moins du monde les petits pâtés d'aujourd'hui. Le Bouton n'est pas la tourte et le Poupeton encore bien moins.

Les Boucons ne sont pas nos paupiettes.

Les Canclas ne sont pas des canelons; leur pâté à la broche n'est pas de nos jours. Je lis jusqu'à vingt coulis différents, et je trouve leur appellation d'eaux de cha-

pon, de veau ou autres fort curieuse car ce sont autant d'essences dont ils se servent pour marquer des entrées diverses.

On servait beaucoup à cette époque d'Eclanches de mouton et le mot : *à la royale* était prodigué ; mais sauf quelques variantes, quelques additions, la financière formait le fond de toutes ces garnitures; quelquefois c'est une chipolata garnie de culs d'artichauts, de mousserons, mourrons, morilles et pointes d'asperges ; mais il est à remarquer que leurs jus sont toujours bien foncés, bien nourris, leurs braisages bien marqués et leurs farces parfaitement définies et variées.

Les homards et les langoustes devaient être rares, car le nom leur semble inconnu; ils disent cependant que l'écrevisse de mer est plus grosse que celle de rivière; les lentilles sont des nantilles; est-ce nous qui avons changé le nom ? Ce qu'ils nomment barbotte doit être la lotte, et la hure comme nous la comprenons est un ballon.

Pour eux, également, le barbeau est aussi bien un poisson de mer que d'eau douce, sans doute le bar dont ils ne font pas mention, quoique j'ai vu un barbeau de mer de dix-sept livres.

Ah! par exemple leurs bisques sont bien différents des nôtres; ils en font avec des poulardes, des pigeons et même des cailles; leur bisque au poisson se rapproche énormément des potages russes.

Leur galimafrée est remplacée par une épaule de mouton farcie et leur galère est un gros poupeton cuit dans une braisière ou une poissonnière ; qu'ils nomment poupetonnière; les hâtelettes de ris de veau forment les rames de la galère.

Le gruau était une farine d'avoine grossièrement moulue et, je crois même qu'ils se servaient de la farine de Sarrasin (de préférence, disent-ils, celle de Bretagne), pour former leurs entremets; mais ils ne comprennent pas du tout les entremets comme nous. Tantôt c'est une galantine ou une hure, tantôt une crème claire à peine liée, tantôt un hachis.

Les hâtelettes forment une pièce d'entremets, mais ne sont pas composées comme les hâtelets qui parent nos galantines; cependant ils se rapprochent du hâtelet de foie de volaille grillé ou d'huîtres à la Villeroy. Leurs hors-d'œuvre ne sont pas non plus bien définis, cependant leur place sur la table est assez bien marquée.

La Grenade est un mets inconnu de notre époque et, m'est avis qu'il devait y avoir du mérite à la bien réussir, soit simple, soit au sang.

Il ne faut pas confondre avec le grenadin, ça n'a aucun rapport.

La macreuse est un poisson, mais ils l'accommodent comme un canard après l'avoir piquée avec des lardons d'anguille et en la faisant cuire avec du chocolat ils la servent avec un ragoût de foyes, de marrons, de morilles, mousserons et truffes. On la fait dauber parce qu'elle a le sang froid et on peut servir la macreuse avec tout ce que l'on veut.

Le maquereau était une nouveauté sur les bonnes tables. On le servait même en potage.

Les menus-droits étaient les hors-d'œuvre de palais de bœuf, de cerf ou autres.

Et pour terminer ce premier volume, je trouve cinquante manières d'arranger les œufs, et je regrette de

n'avoir pas le deuxième pour vous en donner un aperçu.

Jugez un peu en 1722 :

Jambon en ragoût à l'hypocras

Il faut passer des tranches de jambon cru dans une casserole ; faire une sauce avec sucre, cannelle, un macaron pilé, vin vermeil, un peu de poivre blanc concassé et y mettre vos tranches et jus d'orange en servant.

Jambon de poisson

Prenez chair de carpe, de tanche, d'anguille et de saumon frais si vous en avez, et des laitances de carpes que vous hacherez et pilerez dans un mortier, avec sel, poivre, muscade, fines herbes et beurre frais. Mêlez bien toutes ces chairs ensemble et formez-en une manière de jambon, sur des peaux de carpes. Vous envelopperez le tout dans un linge neuf que vous coudrez bien serré, et le ferez cuire avec moitié eau et vin, assaisonné de clous, laurier et poivre ; laissez-le refroidir dans son bouillon et servez avec laurier, fines herbes coupées menu.

Vous le pouvez aussi couper par tranches comme le véritable jambon.

On peut imiter de la même manière une éclanche ou épaule, comme aussi des poulets et pigeons, ou avec la farce qu'on a pu voir, lettre F.

Qu'en pensez vous?

Les menus de Carême

Je remarque que Carême dans sa confection des menus fait suivre ses potages de deux relevés de poisson et de deux grosses pièces pour un dîner de quatre entrées.

Aujourd'hui, l'on se contente d'un relevé de poisson et d'une grosse pièce, et je trouve cela plus rationnel, surtout pour dix couverts.

De même dans ses quatre entrées, il n'est fait mention d'aucune entrée froide. Il n'est guère permis de faire de tels oublis.

Il faut croire que les pâtés de foies gras truffés n'étaient pas à la mode, car ses deux rôts sont des cailles bardées et des *poulets à la reine* au cresson. Je laisse juges les praticiens de ces petites erreurs. Avec son entremets de gelée de citron, j'aurais préféré un biscuit fin ou une génoise au flan de pommes glacées qu'il donne comme second.

Ce n'est pas pour éplucher ni trouver la petite bête, mais c'est pour prouver que l'on a pas toujours l'esprit présent et cependant c'est dans son premier menu simple du 2 janvier; s'il fallait relever les erreurs du premier menu du 1er janvier dans lequel pour ne parler que d'une seule il fait entrer du fromage et du Parmesan dans plusieurs entremets et termine par quatre assiettes de fondus au Parmesan. Cependant, à sa louange, je pense qu'il fut le premier après Vincent Lachapelle qui s'occupa soigneusement de la confection des menus. Il est vrai qu'il avait travaillé avec MM. Robert et Laguipière, deux talents dont le souvenir ne

doit pas s'effacer de nos mémoires; M. Robert avait le titre de contrôleur.

Je ne sais pas s'il faut admirer la richesse, la fantasia même avec laquelle Antonin Carême trouvait le moyen de donner vingt-cinq menus différents pour des petites tables à propos du mariage d'une princesse étrangère qui eut lieu à l'Élysée-Bourbon.

Vingt-cinq tables en sept pièces différentes avec quatorze potages différents! Pourquoi? puisque chaque salon n'en voit que deux et que les convives n'ont pas le choix.

Pourquoi tout ce détail d'entrées et d'entremets?

J'admets que pour une même table il y eut quarante-huit entrées; mais ici cinquante pour vingt-cinq petites tables, et autant d'entremets divers, sans compter le travail qu'offre le somptueux buffet; car il n'y a que les dames à table, les messieurs sont debout et j'allais oublier la table de trente couverts en Ambigu dans le salon doré, et quelle table!

Mais du reste, rien que le buffet représente toute une exposition de pièces superbes; des palmiers, des trophées militaires, des draperies, des casques, des lyres, des cassolettes, des pièces montées, des suédoises de pommes, des gelées de fruits limpides et savoureuses.

Des grosses pièces de tous les genres : Jambons, dindes, poissons; le tout historié sur socles. Des salades, des mayonnaises, des entremets de légumes, etc. Il est impossible de tout citer, enfin un vrai buffet de gala. Quand l'on parle de huit relevés de poissons, huit grosses pièces, quarante entrées froides, douze plats de rôts, huit grosses pièces froides, huit de pâtisserie

de fond, huit grosses pièces montées et quarante entremets.

Et de ce buffet partait par l'entremise des maîtres d'hôtels de quoi approvisionner toutes les petites tables sitôt les potages, les relevés et les entrées servis. Il est bien évident que ce service habilement compris doit offrir un coup d'œil splendide et laisser une impression profonde dans l'esprit des assistants et surtout dans celui des organisateurs d'une telle fête, et qui plus est, ce ne sont pas les convives qui peuvent s'apercevoir de ce que nous pensons être des erreurs d'administrateurs en gastronomie.

Il n'en est pas moins vrai qu'Antonin Carême a fait faire un pas immense à l'Art culinaire et que son *Maître-d'hôtel Français*, dans lequel il expose cinq traités de menus avec remarques et considérations, est un ouvrage qui devrait être dans toutes les bibliothèques culinaires.

Encore Carême

A peine sorti d'apprentissage, je lisais Carême, et depuis que de fois je l'ai relu! chaque fois j'y ai puisé de nouvelles forces pour continuer ma carrière. Sa manière d'envisager l'avenir me soutenait dans la conviction déjà faite que j'avais de notre art.

J'aimais les remarques, les considérations, les développements qu'il se plaisait à donner dans ses traités. On sentait chez lui l'ardeur, le talent, l'imagination et j'ose dire l'orgueil d'un maître à la recherche d'améliorations dans son travail et, je dirai même plus, à son

honneur, oubliant son propre intérêt pour ne penser qu'à celui de son amphitryon. Les artistes sont presque toujours désintéressés.

Les comparaisons qu'il faisait des denrées de tous pays ; le parallèle qu'il établissait entre les services ; la différence qu'il retraçait de la cuisine ancienne et de la moderne, étaient autant de jalons qu'il s'était posés, autant de traités qu'il voulait remplir, et certes il s'est tenu parole.

C'est à Carême que nous devons d'être ce que nous sommes et nous ne le dirons jamais assez haut.

Oui, si la cuisine française est estimée à l'étranger, c'est à lui qu'en revient l'honneur.

* * *

D'après un aphorisme d'un gastronome bien connu : « *La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.* »

Eh bien ! à ce compte-là, nous devons un bon et beau cierge à Carême, pour ne pas dire un bilan de reconnaissance.

Et lui-même nous en donne l'exemple lorsqu'il parle des hommes éminents sous lesquels il se perfectionna, avec quel enthousiasme il nous cite les MM. Richaut, Lasne, Robert et Laguipière.

Ce qu'il faut reconnaître surtout en Carême c'est l'administrateur, l'élégant cuisinier.

Ah ! par exemple, il ne s'est pas gêné dans ses écrits pour faire ressortir les qualités de la cuisine française et à bien établir les goûts des anciens, et lorsqu'il cite

les *Dons de Comus*, les *Soupers de la Cour* par *Vincent La Chapelle* dont il admirait le zèle pour son art, tout en disant comme *Péponnet :* « qu'il a bien vieilli et n'est plus de nos jours ; » il avait soin d'ajouter quelques remarques judicieuses pour effacer le jugement qu'il portait contre les écrits de ces praticiens. Evidemment on a tâtonné avant de saisir le degré d'assaisonnement qui convient le mieux chez chaque peuple, tant à cause du climat que du tempérament ; mais, quoiqu'il en soit, c'est quelquefois de la critique qu'est sorti une réforme et, sous ce rapport, nous n'avons qu'à nous louer d'avoir eu comme exemple un tel artiste et, pour mon compte, je m'inscris en témoignage d'admiration et de reconnaissance.

La cuisine transcendante

Comme le dit si bien Brillat-Savarin dans la *Physiologie du Goût*, la Cuisine transcendante est celle qui subit un grand nombre de modifications et de transformations savantes et fournit la plupart des mets de haute saveur qui constituent la cuisine recherchée, celle qui béatifie toutes les puissances dégustatrices.

La manière dont il nous apprend à manger l'ortolan, d'après le chanoine Charcot, n'est certes pas vulgaire, mais il n'avait probablement pas mangé de chaudfroid de cailles aux truffes, ou des cailles grillées à la Caradoc pour traiter d'ignorant quiconque ne les sert rôties.

Il en est de même de la bécasse qu'il croyait préfé-

rable rôtie sous les yeux du chasseur, c'est-à-dire immédiatement, tandis que les amateurs la préfèrent rôtie, ou en salmis aux morilles, lorsqu'elle est restée quelques jours dans sa plume.

Quand à son appréciation sur le faisan, elle est abso-



lument juste, le nom de l'oiseau suffirait à établir cette vérité; mais encore fait-il une erreur de croire que le faisan est trop sec pour oindre la truffe et que le fumet de l'un et le parfum de l'autre se neutralisent et s'unissent, ou plutôt ne se conviennent pas. Voilà où est le remède : le précieux tubercule qui a servi au truffage doit être remplacé par de la truffe fraîche au moment de mettre le faisan à la broche, et le gourmet saura apprécier tout ce qu'il y a de voluptueux à s'inonder la bouche de délices (pour employer les termes dont l'illustre auteur savait enrichir ses écrits). Ce n'est pas économique mais gastronomique.

Ce n'est certes pas pour faire de l'opposition systématique, mais il y a quelquefois dans les livres de nos maîtres certaines observations à relever et nous serions faibles et inconscients de ne pas le faire.

Sur un menu de Carême, dans son *Maître d'hôtel*, je vois trente-deux entrées, dont une seule de gibier d'eau, les autres, toutes sans exception, de poisson. Eh bien! là encore, je vous laisse juge!

A quoi pensait-il ce jour-là? Les grosses pièces, les relevés, les entrées, les rôts, et même, comme s'il eût pensé que l'on n'en trouverait pas assez, un des potages est dénommé : les filets de turbot aux racines. En tout, quarante-deux plats de poisson pour soixante couverts, et, bien que le dîner fut en maigre, les cardes sont à la moelle et les rôts bardés.

Vous voyez que l'on ne pense pas à tout, et le contraire serait surprenant quand on se permet un tel luxe de poisson dans un seul dîner. Et quel travail? Aujourd'hui, l'on se contente à moins...

Recettes : Cailles à l'étuvée

Dans une petite terrine de porcelaine, déposez une caille vidée, troussée, et légèrement flamblée avec sel, poivre, une pincée de papricka et un peu de demi-glace. Couvrez hermétiquement et faites cuire au four et au bain-marie. Vingt minutes suffisent. Servez dans sa terrine sans la découvrir.

Côtelettes de ris de veau aux truffes

Faites une farce fine de volaille, incorporez dedans un ris cuit dans sa glace et quelques truffes coupées

en julienne, le tout assaisonné à point. Moulez-en de petits moules à côtelettes, faites pocher au four, après avoir lissé avec la lame d'un couteau trempée dans de l'eau ou de la gelée fondue et faites pocher au four comme une quenelle. Si le four est un peu trop chaud, couvrez d'une feuille de papier beurré.

(Cette farce peut être terminée et allégée à l'aide d'un peu de crème fouettée avant de mélanger les truffes et le ris de veau.)

Lorsque vos côtelettes sont cuites, démoulez-les sur un clayon, ou si vous n'êtes pas prêt à servir, mettez-les un instant dans un bon fond de volaille.

Au moment de servir, égouttez-les, dressez-les en couronne, ajoutez un petit manche en pâte (non sucrée) ou de truffe, papillotez et saucez avec attention d'une suprême aux truffes hachées, garnissez le puits d'un bouquet de pointes d'asperges.

Suivant la composition du dîner, on peut remplacer cette dernière garniture par une Périgueux. En tout cas, c'est une très jolie entrée, très moderne et assez estimée des délicats.

On peut remplacer les pointes par un pain de chicorée cuit au bain-marie.

Si on le juge nécessaire, à cause de la garniture, on retranche les truffes hachées de la sauce, afin de ne pas donner lieu à la critique.

Quelqu'un l'a dit : « Ce n'est pas une petite affaire que la composition et la discussion d'un menu. »

Je lis dans le « Manuel des Amphitryons » que Comus

Défendit qu'un *plat* faible y pût jamais entrer,
Ni qu'un *mets* déjà mis osât s'y rencontrer.

Les amphitryons en état de bien discuter un menu dans toutes ses parties sont rares et peuvent être considérés comme des êtres privilégiés, c'est ce qui explique pourquoi les habiles cuisiniers de nos jours dégénèrent en attendant qu'ils disparaissent — à moins que l'École fondée ne provoque la renaissance espérée.

Donc, après un raisonnement basé sur ce que nous offre la saison, nous composons ainsi un menu de carême :

Potage

A la Faubonne

Hors-d'œuvre chauds

Huîtres frites farcies de duxelles au maigre
Quenelles de merlans sur canapés

Relevés

Turbot, sauce Joinville et sauce Hollandaise
(Pommes de terre Hollande)

Entrées

Noix de tortue au Xérès sec
Côtelettes de filets de soles à la Daumont ou d'Aumont
Aspic de queues d'écrevisses chaufroitées à la Nantua
Pâté d'anguille à la Lezinska aux nouilles

Rôts

Courlis flanqués de râles d'eau
Eperlans frits
Punch à la Romaine
Salade Italienne aux anchois.

Entremets

Epinards au velouté en croustade — Truffes au Champagne (serviette)
Macédoine de fruits au Marasquin — Gros biscuit de Savoie

Grosse pièce

Tour Eiffel en nougat et sucre filé

Glace

Crassane ou Cresane

Ah ! n'allez pas me dire qu'il y a trop de travail ! Belle

affaire! ne sait-on pas qu'un dîner maigre donne de l'ouvrage comme tous les extras.

Mais aussi l'artisan s'affirme, se fait connaître; longtemps après un tel dîner, il en est parlé dans les cercles que fréquente la société de l'amphitryon.

Nous ne voulons entrer dans la partie technique que pour entonner le chant des *garnitures*. La mode veut que des *pommes de terre* cuites à l'eau salée, mais bien entières, accompagnent le *poisson à la hollandaise*, bien qu'il y ait deux sauces et que, dans une saucière, des *queues de crevettes au beurre de homard* soient offertes sous le nom de *Joinville*.

La *noix de tortue*, servie avec hâtelets est braisée au Xérès sec et garnie d'*ailerons de tortue* coupés en gros dés, de *quenelles* et de *croûtons* coniques. Tandis que les mignonnes *côtelettes de filets de soles* sont garnies de grosses *pinces d'écrevisses* portant manchettes et dont le puits que forme la couronne est rempli de la d'*Aumont* (moules, huîtres et truffes sauce normande).

Le *beurre d'écrevisse* qui masque les queues de ce crustacé tranche dans la limpidité de la gelée aspiquée uniquement faite au maigre et non moins délicieuse pour cela.

Le *pâté d'anguille* sera certes l'objet de convoitise des gourmets, car les morilles ont un parfum à nul autre pareil et la *sauce matelote* est faite au Pomard; c'est un *pâté chaud* bien entendu, bien que Mantes la Jolie en ait la réputation, celui-ci ne laisse rien à désirer, sa garniture de foies de lotes et de morilles en répond.

Comme chacun le sait, le courlis, la poule d'eau, le râle d'eau qu'il ne faut pas confondre avec le râle de

genêt, sont des oiseaux de carême, comme le rouge de rivière, le pluvier, etc.;

> Si je porte mes pas à travers la campagne,
> Je verrai du pluvier la coquette compagne,
> L'attirer près des lacs, s'enfuir sous les roseaux,
> Puis raser comme un trait la surface des eaux.
>
> ROUCHER.

Ces oiseaux sont assez gras pour se passer de bardes, mais non de *canapés garnis*.

Inutile de recommander la *friture d'éperlans* qui saura bien se recommander d'elle-même avec un joli petit bouquet de persil et un demi-citron cannelé.

Faire maigre n'empêche pas le *punch*, au contraire, il n'en est que mieux prisé, pourvu qu'il ne fonde pas dans les verres aussitôt servi.

Nous avons trop souvent donné la recette de la *salade italienne* pour en reparler, sauf pour y recommander l'*anchois* bien dessalé et ciselé fin de toute sa longueur, quitte à former des couronnes que l'on garnit d'olives et qui font, par cela même, partie du décor de la salade.

La *croustade*, destinée à recevoir les *épinards au velouté*, peut être formée d'un *pain de beurre à la broche*, ou taillée dans un pain de mie et alors dorée sur toutes ses faces au beurre clarifié.

Choisissez de belles truffes, brossez-les bien, lavez-les jusqu'à ce qu'aucun atome de terre ne reste plus et faites cuire à la vapeur du champagne; à la fin, sautez-les dans une réduction de madère sec et envoyez-les sous une serviette, enveloppées chacune dans une feuille de papier dentelle, avec beurre d'Isigny en coquilles dans un ravier.

La *macédoine* de fruits aussi variés que possible et nappée légèrement de gelée au marasquin.

Le *biscuit de Savoie* qui l'accompagne ne doit pas être glacé, mais servi en même temps.

La *tour Eiffel* fait la joie des enfants qui donneraient tout le dîner pour la voir s'écrouler, tant les débris sont attendus. L'un réclame la plate-forme supérieure, l'autre le phare, etc.

Mais les amateurs se délectent des glaces qui sont représentées par des poires Crassane ou Cresane qui font la réputation d'un de nos grands glaciers parisiens.

Je ne parle pas du dessert qui charme l'œil et ne laisse rien à désirer.

Les vins de dessert font les délices de ces dames et le champagne est salué par les frénétiques applaudissements de la jeunesse. On n'est pas forcé de s'ennuyer dans un dîner de carême.

Pourquoi dans la Cuisine ancienne, même dans le Manuel des Amphitryons, les pâtés sont-ils compris dans les entremets?

Aujourd'hui, il est admis qu'un pâté de foie gras, de gibier peut être servi comme second rôt, encore faut-il qu'il soit froid, rempli de gelée ou non, truffé ou non, peu importe! suivant sa nature, néanmoins.

J'aime la comparaison d'un cardinal avec la bartavelle à la jambe écarlate, celle-ci est à la perdrix grise ce que celui-là est à l'évêque.

On dit aussi le cardinal des mers en parlant du homard, comme l'on nomme le prince de la mer le turbot qui peut se passer de passe-port pour être présenté sur la meilleure table.

En parlant de l'oiseau du Phase (rivière de l'Asie

ancienne, dans la Colchide, qui descend du Caucase et se jette dans le Pont-Euxin) que les Argonautes ont rapporté de la conquête de la Toison d'Or, l'auteur prétend qu'un bon chapon du Maine vaut le plus mortifié des faisans. Je suis beaucoup de son avis, surtout en ce qui concerne le poulet de grain et, à ce propos, je remarque qu'à cette époque (1808), les maisons Maille, Bordin et Lemaoût étaient déjà prisées pour leur moutarde sous les noms pompeux de Corneille, Racine, Crébillon des préparations synapiques.

A cette époque, le carré de mouton était en grand honneur, lorsque piqué de persil sur deux rangs, il était servi comme entrée de broche. Ce fin morceau s'appelle le rôti du Philosophe; si l'amphitryon le préfère piqué de filets d'anchois, oh alors, c'est le nec plus ultra du desiderata des gourmets.

Je ne saisis pas bien le sens de la *riche livrée* que lui reconnaît l'auteur sous cet accoutrement méridional.

Je préfère voir arriver le cochon de lait qui fait pâmer d'aise toutes les jolies femmes dès qu'il paraît au milieu d'un festin.

En effet, cette peau croustillante et croquante à la fois, vous invite franchement à la gourmandise, et parfois l'on regrette d'avoir goûté à trop de mets mensongers lorsqu'il en paraît un vrai.

N'est-il pas fâcheux lorsqu'un *Trois-quarts* est présenté sur la table de vrais gourmets, qu'aucun des convives ne puisse y faire honneur.

Je conçois aisément que l'on dédaigne les clapiers et que l'on donne toute sa préférence aux conills de Saint-Germain ou à ceux de Cabourg (lapins de garenne).

Grimod de la Reynière fait les plus grands éloges

de M. Balaine qui a élevé le Rocher de Cancale au rang des temples les mieux desservis que le dieu des festins ait dans la capitale, et ce, à propos d'une dinde braisée servie à la Société des Mercredis.

A cette époque, la maison Chevet était la mieux approvisionnée.

Il est curieux d'apprendre que dans la rue des Grands-Augustins, au n° 10, il existait un restaurateur nommé de Harme, beau-père de M. Véry, qui s'était fait une réputation avec ses chapons au gros sel, simplement cuits dans sa *Marmite perpétuelle.*

En parlant de l'oie comme d'un rôti réputé roturier, fût-elle tendre comme Zaïre et vînt-elle en droiture d'Alençon, que la vanité s'obstinerait à la repousser d'une table opulente.

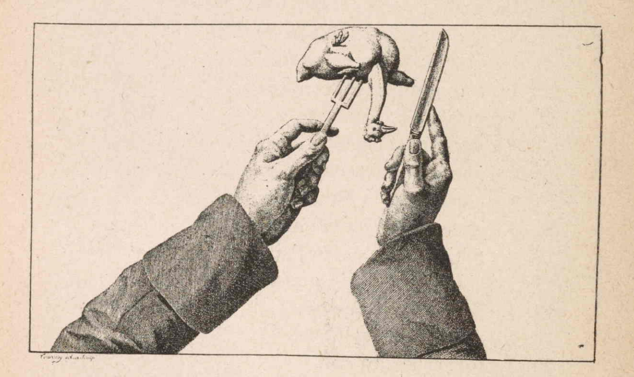
Mais je partage sans conteste son opinion lorsqu'il s'agit d'une oie jeune, grasse et tendre, je prétends en faire un délicieux vert-cuit, sanguinolent, ne serait-ce que pour avoir cette graisse onctueuse le lendemain pour accommoder les légumes.

Grand gourmet, amateur de canetons de Rouen aux navets de Fresneuse ou de Croissy, ou aux olives, il ne paraît pas aussi friand du canard sauvage dont le fumet cependant ne saurait être comparé aux barboteurs.

Le Découpage des mets

J'ai là sous les yeux un volume, sans les premières pages, dont la neuvième édition fut approuvée par Danchet et dont la préface est signée de Sainson, conseiller du roi, en 1707.

Ce livre, utile entre tous, commence par l'école parfaite des officiers de bouche, traite de la charge du Maître d'hôtel, de la manière de découper les viandes et de la définition des morceaux qui sont les meilleurs



et les plus convenables à présenter aux personnes, selon leur condition.

En ce temps-là, chez tous les Grands, il y avait un *Ecuyer-Tranchant*, qui était chargé de dépecer les viandes et de les servir.

Aujourd'hui, le Maître d'hôtel se charge de cette fonction, mais on ne continue pas de mettre le sel sur les bords des assiettes, chacun s'en sert à sa guise.

On connaissait, dès cette époque, le dénombrement des jointures des volailles, des oiseaux, et voici tout au moins, une manière originale de les dénommer :

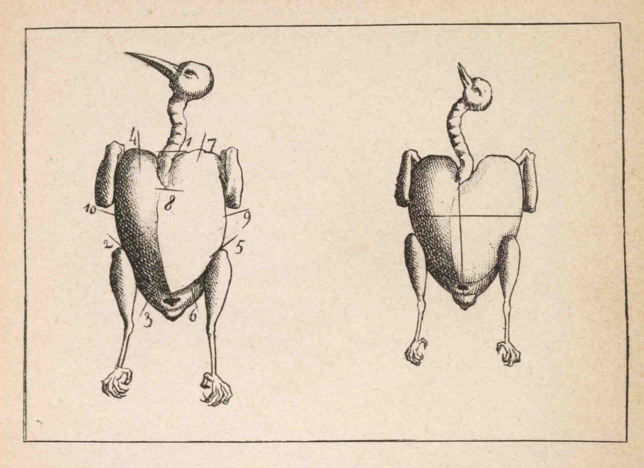
1. Le côté gauche du col.
2. Le côté droit du col.

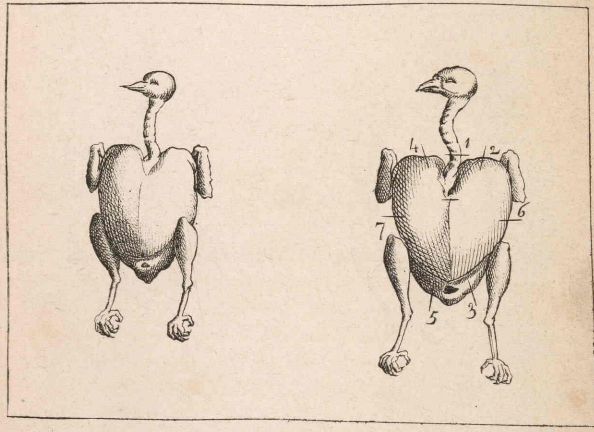
3. Le dessus de l'aile droite.
4. La petite jointure de l'aile droite.
5. Le dessous de l'aile droite.
6. La jointure du dessous de la cuisse droite.
7. Le dessus de la cuisse droite.
8. Le dessous de la cuisse droite.
9. Le côté droit du croupion.
10. Le côté gauche du croupion.
11. Le croupion.
12. La jointure du genou de la cuisse gauche.
13. Le dessous de la cuisse gauche.
14. Le dessus de la cuisse gauche.
15. Le dessous de l'aile gauche.
16. La petite jointure de l'aile gauche.
17. Le dessus de l'aile gauche.
18. Le dessous de l'estomac.
19. Le dessus de l'estomac.
20. La fourchine du col.
21. La petite fourchine du côté droit.
22. L'autre petite fourchine du côté gauche.
23. Le côté droit de la carcasse.
24. Le côté gauche de la carcasse.

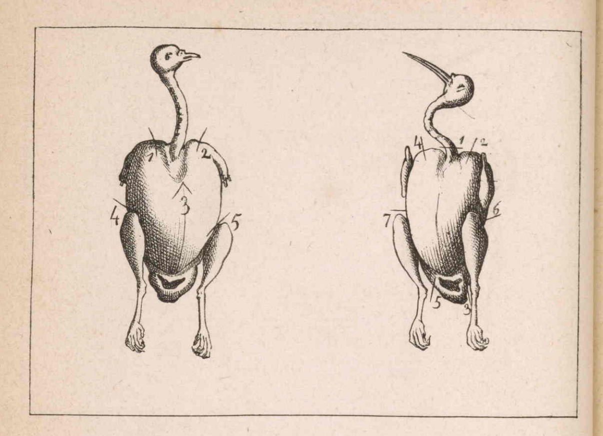
Il ne m'étonnerait pas d'apprendre un jour que la chanson de l'alouette plumée fut tirée de ce dénombrement.

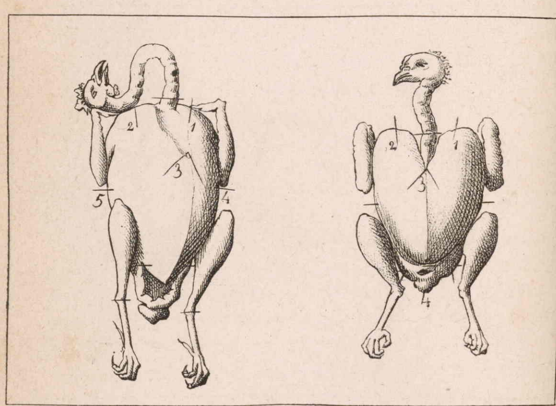
Les choses ne valent, dit-on, ordinairement que ce qu'on les fait valoir, les plus communes acquièrent du mérite par le prix qu'on leur donne, et les plus rares perdent leur éclat, quand on ne les estime pas ce qu'elles valent.

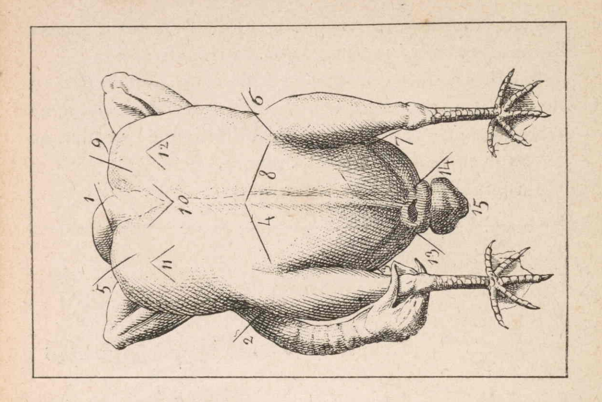
Les choses les plus ordinaires sont le plus souvent les plus ignorées, parce que tout le monde se persuade

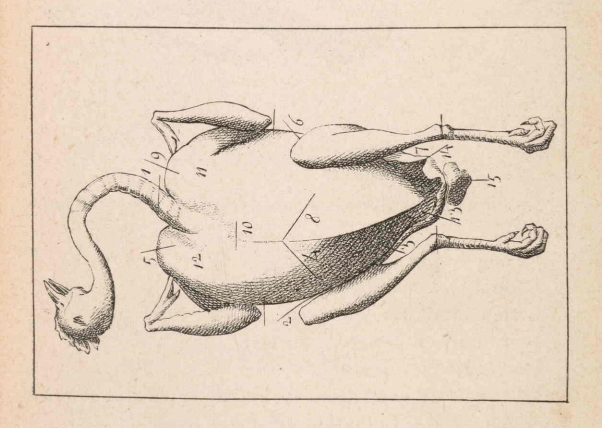

4
1
7
8
10
9
2
5
3
6


4
1
2
6
7
5
3


1
2
3
4
5
4
1
2
7
6
5
3


2
1
3
5
4
2
1
3
4

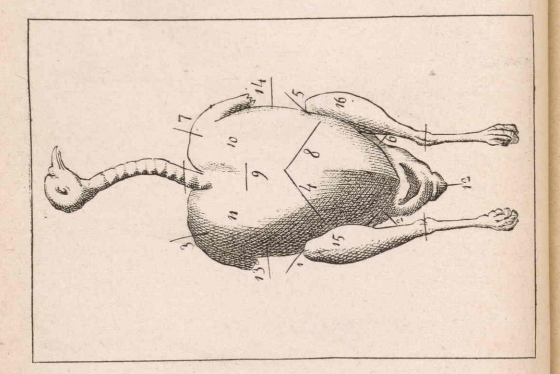

1
2
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

les trop bien savoir et cependant l'on n'a presque jamais qu'une grossière pratique, qui n'a rien de solide.

Ainsi, on dissèque une volaille rôtie comme il vient d'être dit, mais un pigeon ou un perdreau se coupe en treize, ce que l'auteur nomme à l'Italienne, ou bien on le coupe seulement en deux pièces.

La poule bouillie en dix-huit.



Le chapon à l'allemande en treize ou quatorze morceaux.

Le coq d'Inde en vingt-cinq.

L'oie à l'allemande en quinze.

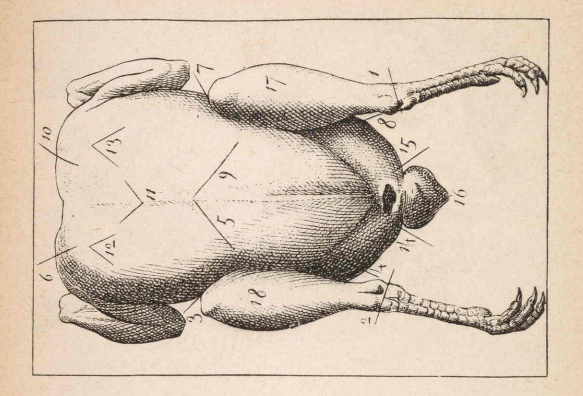
L'oie à l'italienne en treize.

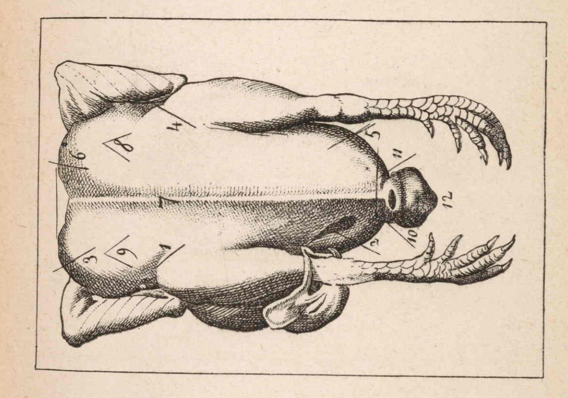
Le canard en douze.

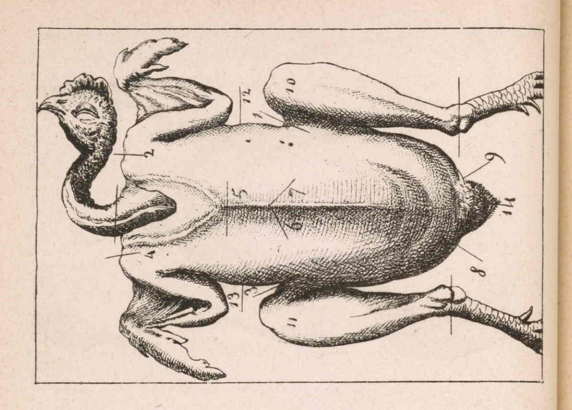
La bécasse en quatorze.

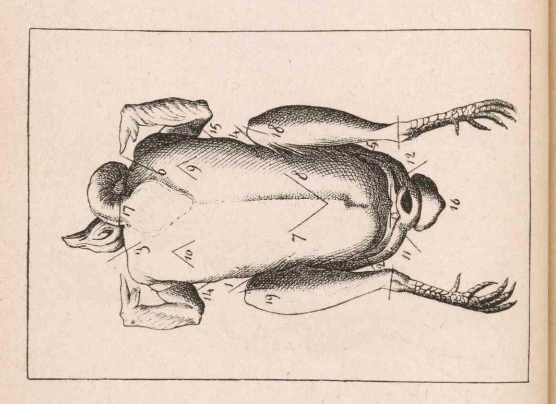
La cuisse de la bécasse et l'aile de la perdrix sont les morceaux choisis que l'on offre aux invités.

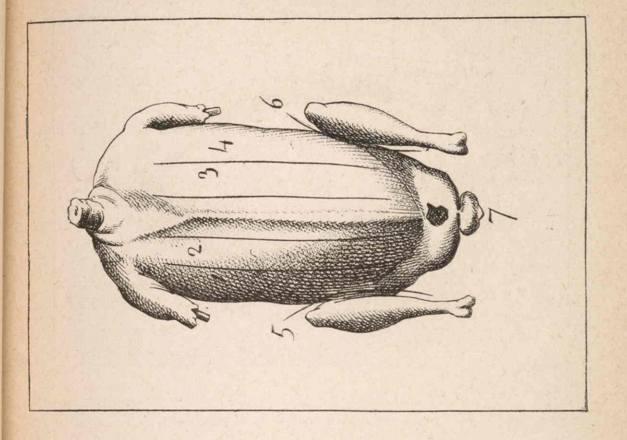
La perdrix en quatorze.

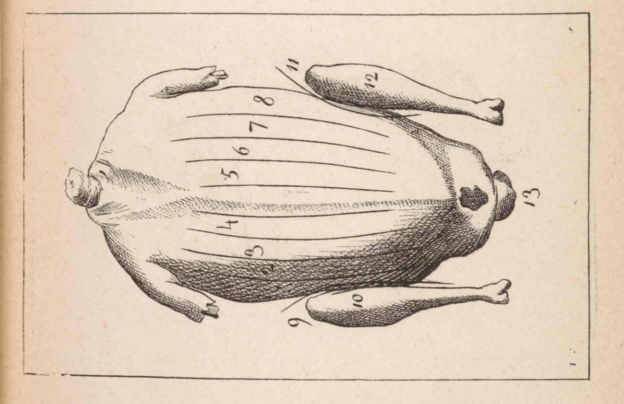

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

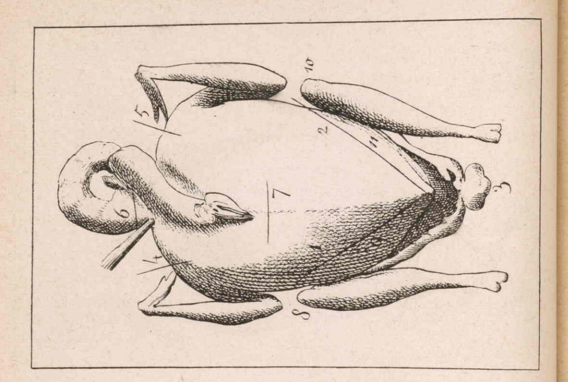

1
2
3
4
5
6
8
9
10
11
12

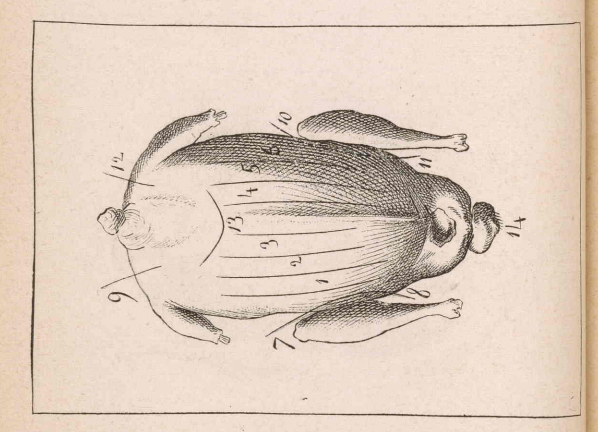


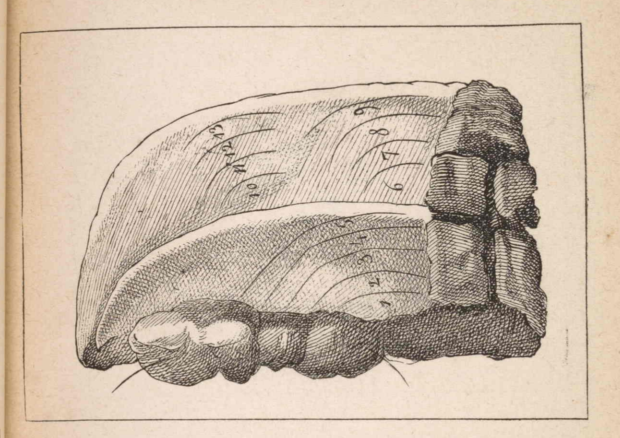


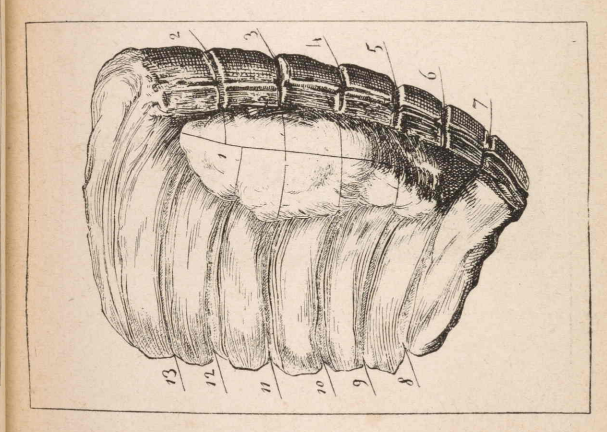

2
3
4
5
6
7

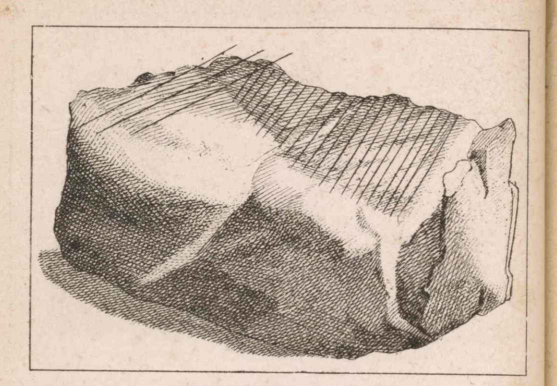

3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13

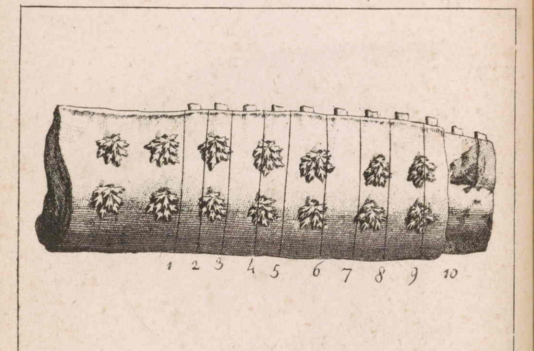

5
10
2
11
7
6
3
8

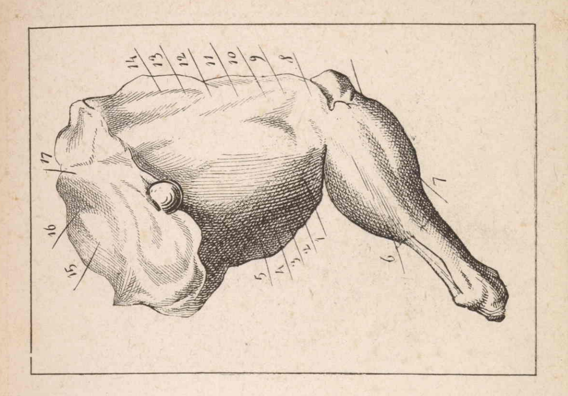

12
10
6
5
4
13
3
2
1
9
7
11
14

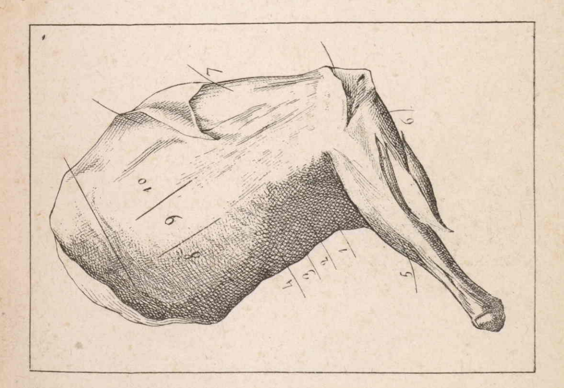

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13

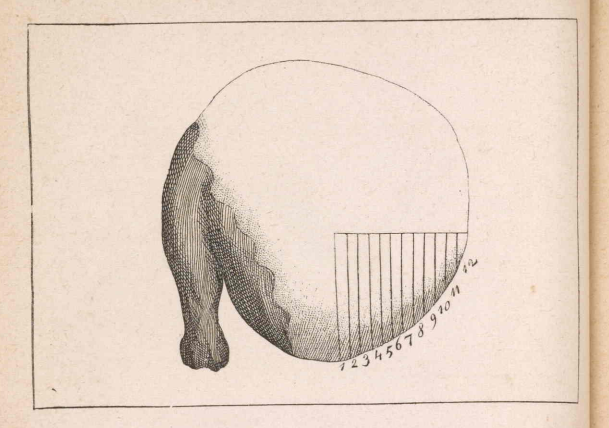

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13

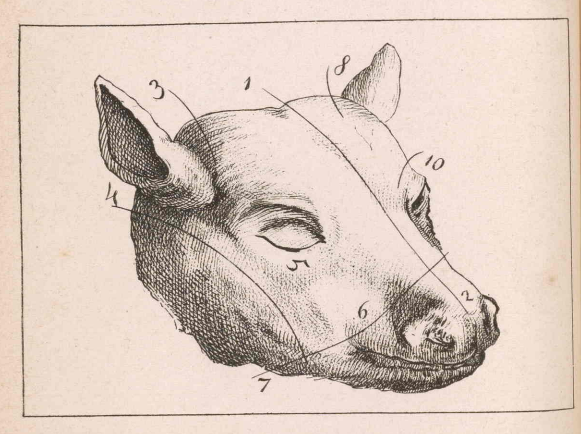



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10


14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1
17
16
15


7
6
10
9
8
1
2
3
4
5


1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12


1
2
3
4
5
6
7
8
10

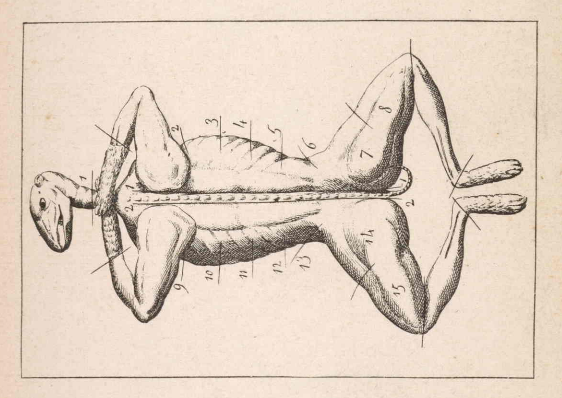
La cuisse en est également recherchée des gourmets.

Le faisan en dix-sept.

La bécassine, la grive, l'étourneau en neuf.

En France, ces oiseaux sont servis entiers ou en deux.

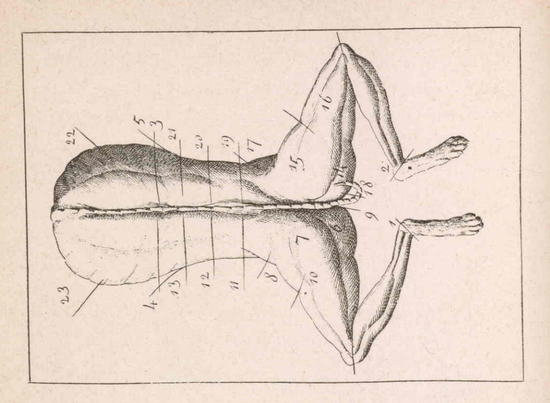
Si nous passons à la viande de boucherie, nous ne reconnaissons pas la même origine de dissection;

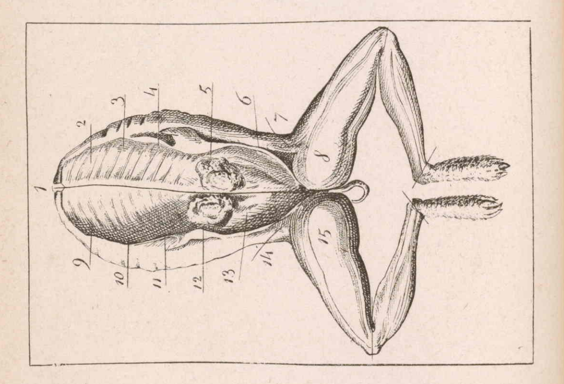


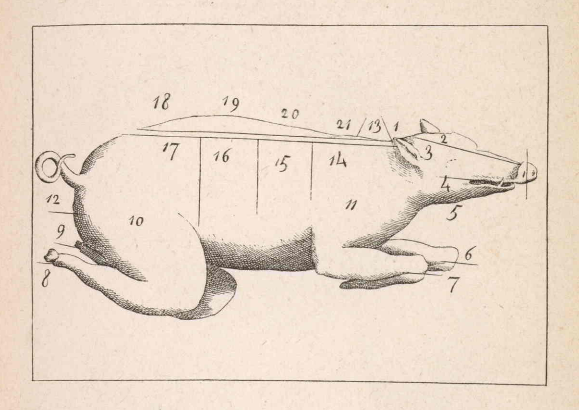
aujourd'hui, les tranches de gigot sont coupées plus minces et ce n'est pas en cinq qu'est coupée une noix, mais en dix et même en douze tranches. Il en est de même de la hure.

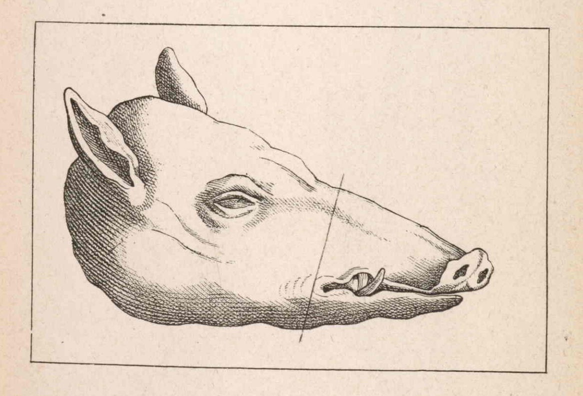
La tête de veau, rarement servie entière, se découpe en dix-neuf ou vingt morceaux, mais la cervelle cuite dans l'armature de la tête risque fort de subir une cuisson exagérée.

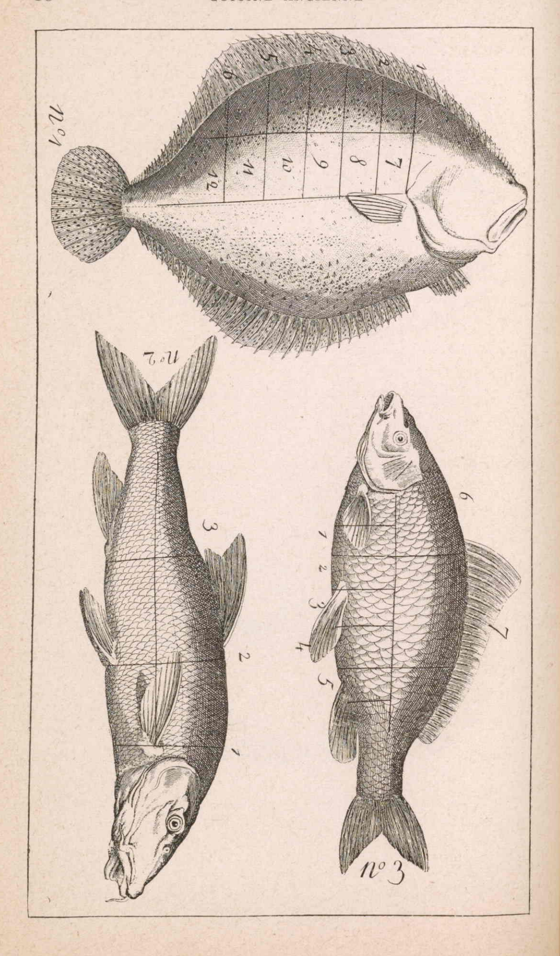
La dissection du lièvre me paraît plus normale en seize ou dix-huit, et le cochon de lait en quatorze me

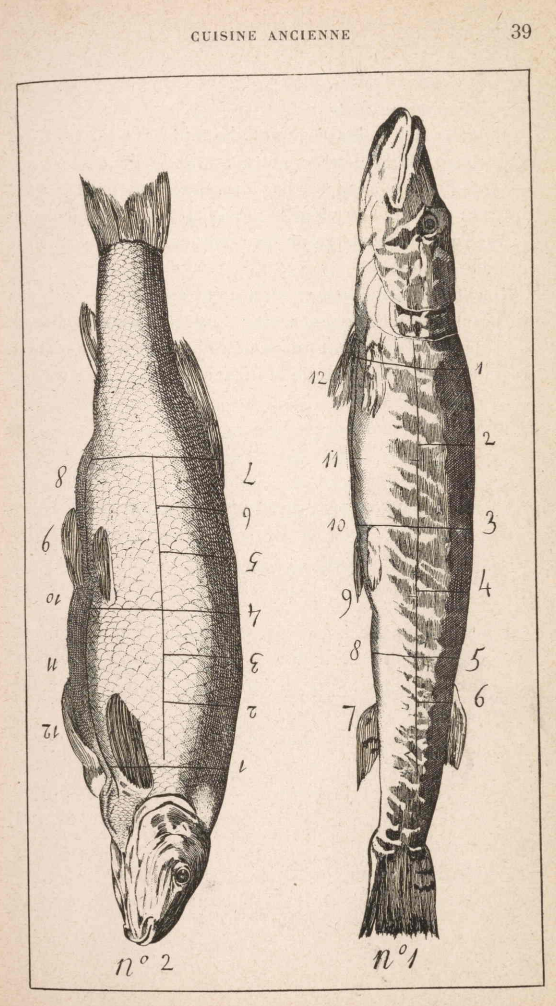

22
5
3
21
20
19
17
16
15
14
18
2
9
1
7
6
8
10
11
12
13
4
23


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15


18
19
20
21
13
1
2
17
16
15
14
3
4
12
11
5
10
9
6
8
7




N° 1
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
N° 2
1
2
3
N° 3
1
2
3
4
5
6
7


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
n° 1
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
n° 2

semble bien risqué, ou du moins, les morceaux en seraient un peu forts.

Comme il y a des accommodements avec le ciel, on en pourra mettre avec cette méthode de dissection, c'est-à-dire qu'avec un bas morceau, on peut mettre un peu de blanc de volaille afin d'égaliser et ne froisser personne, de même pour les viandes de boucherie ou pour le gibier.

Il est très intéressant qu'à cette époque un auteur, fort instruit en ces choses, ait eu l'idée de fixer la charge de l'Écuyer-Tranchant ou en détaillant, avec gravures à l'appui, toute la partie de la dissection.

PROMENADE AUTOUR DES QUAIS

Cuisine ancienne

L'hiver s'avance à grands pas, adieu la campagne et son cortège de promenades ; il nous faut faire provision de patience autant que de chauffage et chercher du nouveau pour occuper nos loisirs.

J'ai trouvé en bouquinant quelques vieux livres intéressants, et comme j'aime beaucoup la cuisine ancienne, je les parcours et je relève comme originalité plutôt des titres presque inconnus que la méthode de les exécuter.

Aujourd'hui même on ne les servirait pas sur toutes les tables et cependant, il y a de bonnes choses ; ce qu'il

faut remarquer avant tout ce sont parfois les difficultés qu'à cette époque on avait à vaincre, et combien de soins il fallait apporter dans son travail. Je citerai les *Pains en côtes de melon* que l'on remplissait de salpicon et de queues de mouton braisées préalablement, puis recouverts de parmesan et gratinés sous un four de campagne, la pointe des queues en l'air et papillotées; mais en maigre avec un ragoût de laitances garni de rougets court-bouillonnés, égouttés, saupoudrés de mie de pain et gratinés également sans trop de sauce, mais dont le fond est une essence de poisson, voilà qui me semble préférable et plus délicat.

Pour ne pas vous donner des recettes beaucoup trop longues, j'abrège et l'idée seule passera à la postérité; car vous n'ignorez pas qu'il vient d'être vendu à la salle Drouot, le fameux *Pâtissier du roi*, livre unique au monde qu'un amateur de reliure vient de payer 32.000 fr.

Mais ne nous éloignons pas de notre sujet : à cette époque les pains étaient mieux traités qu'aujourd'hui (ce que nous appelons les croûtes). On les farcissait, on les dorait au beurre clarifié ou en pleine friture et la garniture de morilles était soignée autant que nos croûtes aux champignons.

Le *Panache de porc* est composé d'oreilles cuites à la Sainte-Menehould, panées, grillées, et servies à sec *pour entremets* et en hors-d'œuvre avec une sauce Robert.

Voici la recette entière des *Panneaux*. Il faut leur couper les pattes à moitié, les piquer de petit lard, cuire à la broche et servir pour rôt; mais quoi? quel dictionnaire nous renseignera? Les petits *Pâtés à la Mazarine* se traitaient de même que nos petits pâtés d'aujourd'hui, et qui me semblent même délaissés pour

les bouchées, les rissoles, les croquettes, etc., à cette époque (1751) on se servait beaucoup de crème fraîche ce qui n'était pas à dédaigner.

Leurs *Timbales de queues d'écrevisses* n'étaient pas vierges; elles étaient mélangées de ris de veau coupés en dés, mais enfin elles existaient.

Ce qui me plaît mieux, c'est une *Pièce de bœuf à l'anglaise*, de dix-huit à vingt livres, braisée six heures, dont on enlève le dessus en forme de puits, afin d'y introduire au moment de servir un ragoût de petits pigeons avec toutes sortes de bonnes garnitures dedans, recouvrir avec le dessus sans qu'il y paraisse, paner la pièce, lui faire prendre couleur au four et la servir avec une garniture de petits pâtés autour.

Il est à présumer que ces bonnes garnitures font partie de la financière quoi qu'on puisse également servir une milanaise ou une chipolata de la même manière.

Les *Pigeons en baignets* sont braisés en quartiers, refroidis et trempés dans une pâte à frire; mais on sent quel mal nos aïeux se donnaient pour arriver au même résultat qu'aujourd'hui; sauf bien entendu la nuance du braisage qui ne devait pas être désagréable le moins du moins; car rien n'y manquait : Tranches de veau et de jambon, lard fondu et fines herbes, vin blanc et assaisonnement en règle et servis avec persil frit.

Et de même au basilic, leurs *Pigeons farcis, panés et frits* dans le genre de nos *Pigeons à la diable* sont d'excellents plats de déjeuner. Ils les servaient même aux coulis d'écrevisses malgré la garniture financière ou Toulouse dans laquelle ils n'oublient rien.

Vous voyez cela d'ici, n'est-ce pas ? si peu qu'ils

servent en croustade ou en un pain de beurre à la broche; quel travail! Par exemple, une chose qui a sa raison d'être et que nous ne pratiquons jamais, c'est de faire revenir avec un assaisonnement de haut goût des pièces de volaille, de gibier ou autres dans la casserole avant de les embrocher, pour les faire rôtir même lorsqu'elles sont farcies.

Rendons-leur justice, ils étaient de vrais chefs et peut-être s'étonneraient-ils de nous voir travailler aujourd'hui comme on le fait dans bien des cuisines.

Leur *Potage quadrille* mérite une mention spéciale : Dans le même plat, grand assurément et divisé en quatre parties égales par une pâte à nouille détrempée en conséquence et cuite au four d'une belle couleur, vous servez quatre bons potages; les bords évidemment doivent être garnis de croûtons collés sur les bords.

Dans l'un des compartiments un canard aux navets; dans un autre une perdrix aux lentilles garnie de petit lard; ou d'un poulet à la julienne garni de racines, et un d'un gros pigeon garni de laitue romaine.

Je crois qu'ils se taillaient de la besogne! seulement, je me demande : ce que pouvait bien être la suite du dîner après un tel potage et on ne parle pas du consommé de chacun de ces potages.

Nous ignorons encore les *Pigeons en redingote*, les *piquatoches*, les *poupetons de pigeons* ou de poisson. Les *princesses aux écrevisses*, les *puits d'amour*, les *ragoûts de cotons de pourpier*, les *rôties d'épinards*, les *rôt de biffe à la passe-pierre*, les *soles roulées à l'orange* ou en *fricandeaux*, les *torettes* et les *amourettes*.

En 1767, sous le modeste titre : *La Cuisine bourgeoise*, il était édité à Bruxelles, chez François Foppens,

imprimeur-libraire, un livre dont la préface mériterait d'être citée mot par mot et dont les recettes sont énoncées clairement.

Citer les recettes serait vouloir copier le livre et là n'est pas mon intention.

Au contraire, ce que je désire en dire est tout à l'avantage de l'auteur qui n'a pas même daigné le signer. Serait-ce dans la crainte de passer pour copiste, étant données les nombreuses éditions parues à cette époque, ou n'a-t-il agi que pour soustraire son nom aux générations futures ?

Peu importe. Je relève dans son bouquin d'excellentes choses et qui n'ont pas dû être perdues pour tout le monde. D'autres sont médiocres et beaucoup sont mauvaises au point de vue gastronomique.

Ce qui est remarquable, c'est l'emploi du pain mitonné associé au blanc de volaille, aux amandes et aux jaunes d'œufs durs, soit pour former des potages que l'on termine invariablement à la crème, soit pour farce *(genre de farce anglaise)* ou pour entremets.

A la page 23 je vois un *potage à la Vierge* qui a quelque rapport avec notre potage Reine ou même le Bagration, sauf quelques restrictions bien entendu, mais qui ne doit pas être déprécié le moins du monde.

D'autre part, j'aperçois un travail qui ne se fait guère de nos jours, des *langues de bœuf en paupiettes*, *en Brezolle*; une *culotte de bœuf à la Cardinale* qui, mise à mariner pendant huit jours au sel, genièvre et basilic, bien lardée, est braisée au vin rouge parfaitement aromatisée de muscade, de thym et de laurier, garnie d'oignons, d'ail, de clous de girofle, de carottes et refroidie dans sa cuisson, ce qui se rapproche de notre

bœuf à la mode froid, mais qui néanmoins doit avoir son caractère propre *(genre Hambourg)*.

Et cette *charbonnée en papillotes*, mais c'est admirablement compris. Voyez plutôt :

La côte de bœuf est braisée, tombée à glace, puis assaisonnée d'un genre de duxelles, comme notre côte de veau en papillote avec tous les aromates apéritifs : ciboule, échalotes, champignons, basilic en poudre, et enfermée dans un papier huilé ou beurré et grillée à petit feu de cendre rouge.

N'est-ce pas clair que ce doit être tout simplement délicieux. Tantôt il pane et souvent il fait griller tout bonnement sa charbonnée et la sert avec une maître d'hôtel ou beurre d'anchois.

Ses *gigots à la Périgord* qui sont piqués de truffes comme nous les cloutons d'ail, ou moitié truffes, moitié lard, enveloppés deux jours dans du papier avant de les mettre au feu dans la casserole et parfaitement marqués de tranches de veau et de lard, et lorsque, tombés dans leur glace, ils doivent être servis avec un peu de coulis ajouté au jus dégraissé. Eh bien ! ce doivent être tout bonnement de vrais morceaux de roi, surtout si le coulis est fondu dans le même moule, c'est-à-dire préparé avec autant de soin, ce qui ne me semble pas douteux.

Et l'on viendra nous dire.... Ah ! non. Nos devanciers n'étaient pas des ignorants. Je regrette de ne pas voir à la première page du livre le nom de l'auteur. Belle affaire que la jalousie de métier ! A chacun son talent et je m'incline.

Aujourd'hui, nos amphitryons ne veulent ou ne désirent pas qu'on leur serve des gigots piqués de truffes

et cependant cela se faisait en 1767 et l'on n'était pas plus riche qu'aujourd'hui. Autres temps, autres mœurs!

Et les *gigots à la Gênoise* piqués de céleri et d'anchois; à la *Mailly* farcis d'un salpicon; à la *Sultane et panachés* et les *carrés de mouton à la Conti*. Les *côtelettes de mouton à la Marinière*, en *robe de chambre*.

Ah! par exemple, je n'accepte pas les épaules de mouton *à la roussie*, pas plus que le filet en *brezolle*, je les aime mieux en profiterolle, genre de petit manchon garni de farce et braisé comme nos paupiettes, puis servi avec un salpicon ou un petit ragoût quelconque.

J'aime assez son *ragoût distingué* qui n'a de changé que le nom et qui est fait avec de jolies côtelettes parées et dressées en couronne avec une garniture de navets glacés cuits dans le ragoût. C'est simple, mais toujours bon.

Et les *langues en caneton*, *en surtout*, *à la Gascogne*, et les pieds de veau à la *Camorgot* et *la brezolle;* combien de nous qui n'ont lu ce livre savent comment elles se préparent.

Jambon en Cincarat (aujourd'hui l'on écrit à la Zingara, est-ce mieux?), pas fameux. J'aime mieux le cochon de lait au père Douillet, quoique ça ne soit plus de nos jours.

La *fricassée de poulet à la Bourdois* qui est faite avec des volailles de desserte peut très bien se faire directement et obtenir un plus grand succès.

Les *ailerons au vin de Champagne à la Sainte-Menehould* peuvent fournir de très bonnes entrées, il suffit de les savoir présenter. La *Chipoulate* n'était pas une garniture comme de nos jours, elle formait bel et bien

une bonne entrée de cuisses de dinde ou de poularde.

La *poularde à la Montmorency*, piquée, farcie, braisée comme fricandeau et servie glacée dans son jus est simple, mais bien soignée.

J'ignore ce qu'était le père Douillet, mais le voilà encore donnant son nom au canard qui est tout simplement braisé au vin blanc avec force aromates et servi dans sa glace.

Le canard en globe pas plus qu'en chausson n'a rien de flatteur.

Je préfère les *pigeons en surprise*, enveloppés dans des laitues farcies de foies de pigeon, la farce un peu relevée, et braisés dans un bon jus qu'on lie au moment de servir, à l'aide de jaunes d'œufs et sans laisser bouillir bien entendu.

A la Marianne, sautés à l'huile et terminés au beurre d'anchois, échalotes et câpres, c'est méridional.

Aux tortues. — Les pigeons en ragoût, probablement en crapaudine, sont servis avec de petites tortues cuites au court-bouillon, au vin blanc; l'explication n'est pas très claire.

Les *pigeons en surtout*, cuits d'abord en ragoût puis refroidis, sont disposés dans un plat entre deux farces, celle de dessus dorée et panée et cuite sous le four de campagne ou sous une tourtière, puis servis avec un coulis clair.

Je ne citerai que pour la forme la raie à la sauce de son foie, la raie au fromage!

Mais voici venir le *Vaudreuil*, ce que c'est : le vaudreuil est un excellent poisson qui a la chair très blanche et sert à faire de bonnes farces les jours maigres. Ce poisson se trouve à la côte de Provence; on le

fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons, racines, aïl, persil, ciboule, tranches de citron; se sert sur serviette

De la Thontine.—La thontine est un fort vilain poisson qui n'est qu'en pattes. Quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme l'encre. Les pattes servent à faire les farces et le corps se fait cuire et se sert comme le vaudreuil.

Ici la *Macreuse* est bien un poisson qui se fait cuire comme le saumon frais, mais quelle erreur! pendant cinq ou six heures, et se sert avec ragoût de laitances de carpes et de champignons.

Redevenue *oiseau* maintenant, l'auteur en fait un haricot qu'il laisse cuire cinq heures avec de la sarriette et qu'il garnit de navets.

Ici la *barbotte* est bien la lote.

Les escargots de vigne sont mis en fricassée de poulet ainsi que les grenouilles.

Leurs choux farcis sont en *surprise*, mais bien marqués; leurs laitues également.

Les artichauts à la *barigoulie* ne sont pas nos artichauts à la barigoule, ce serait plutôt une sorte de provençale à l'huile, mais glacée sous une tourtière et servis avec une sauce à l'huile, au vinaigre, sel et gros poivre, mais il n'est pas question de duxelles ni de farce.

Des Chervis. — Ils sont cuits comme les salsifis et frits de même. Je suppose que ce sont les racines de la barbe de capucins. Détrompez-moi si vous le savez. Le dictionnaire dit : sorte de salsifis.

Les *truffes à la Maréchale*, enveloppées de plusieurs morceaux de papier, placées dans une petite marmite

sans aucun mouillement, cuites dans la cendre chaude pendant une bonne heure et les servir chaudes dans leur naturel.

(C'est ainsi que sont bonnes les pommes de terre en robe de chambre).

Je relève encore des œufs *Bagnolet*, pochés et servis avec jambon et demi-glace, filet de vinaigre et gros poivre.

Les œufs *Duchesse* sont nos œufs à la neige. A la *Huguenote* sont des œufs au jus (mollets ou demi-mollets). En *timbales*, battus en omelette et délayés avec du coulis, puis pochés au bain-marie dans des petites timbales et servis avec jus clair. En *peau d'Espagne*, même recette; appareil cuit dans un plat à crème au bain-marie au four, puis ciseler le dessus et l'arroser de jus clair.

Œufs frits. Pas du tout comme les nôtres! Ce sont de petites omelettes panées et frites. — *Œufs au pain*. Pain trempé dans un poisson de crème, avec sel, poivre et muscade; quand le pain a bu toute la crème, y casser dix œufs et les battre ensemble pour une omelette. — *Œufs à la Jardinière*. Genre de sauce Robert sans cornichon dans laquelle les œufs sont cassés et cuits au four.

La *crème bachique* : au vin blanc avec écorce de citron vert, pincée de coriandre, un peu de cannelle, trois onces de sucre; un quart d'heure de cuisson. Délayer dans une autre casserole une demi-cuillerée à café de farine avec six jaunes d'œufs, mettez-y petit à petit le vin que vous avez fait bouillir, passez-le au tamis à demi-froid, faire cuire au bain-marie et la mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Les sauces à la *Marquise* à la mie de pain, chapelure passée au beurre et terminée avec échalote, verjus, sel et poivre. Beaucoup s'en contenteraient.

A la *Sultane*, au *petit-maître* se ressemblent et n'ont rien d'original; leur assaisonnement consiste surtout en citron, ciboule, gousse d'ail, estragon, clous de girofle, sel et gros poivre, et la chapelure remplace la farine.

Leur sauce *allemande* est composée de foies de volailles cuits, d'anchois et de câpres, liée sur le feu, au beurre fondu et terminée par une pincée de persil. Quelquefois ils se servent du coulis avec autant de bouillon. Rien de curieux dans ce chapitre qui cependant promettait des surprises.

En revanche, l'auteur fait bouillir sa crème avant de la fouetter pour faire ses fromages à la *Montmorency*. Il y a de certaines crèmes qui, bouillies et refroidies, produiraient une crème assez délicate; mais ce n'est pas celles que fouettent les crémiers de Paris.

Maintenant *ses ragoûts et ses garnitures* qui sont destinés à aiguillonner la sensualité et à piquer l'appétit; il les classe en deux ordres : les uns qui peuvent se mêler tels : les ris de veau, les crêtes, les rognons, les écrevisses et les fricassées de poulet pour servir de garniture aux tourtes, aux vol-au-vent et d'autres qui sont de préférence mangées isolées tels que : les truffes, les foies gras, les laitances et pour cette raison, il les sert pour entremets, voire même en croustade.

Les *pains à la Montmorency* sont formés de zestes de membres de volaille, perdreaux et bécasses ; après les avoir fait mariner avec de l'huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail,

échalotes, le tout haché très fin, il en forme des petits pains en les mettant les uns sur les autres dans une casserole foncée de tranches de veau et jambon, il les couvre de bardes de lard et les fait cuire à petit feu.

Quand ils sont cuits à propos, il les dresse dans le plat et les sauce avec deux cuillerées de coulis qu'il fait réduire dans la casserole; il passe cette sauce au tamis après l'avoir dégraissée, ajoute un jus de citron et sert sans plus attendre.

Le *bœuf à la royale* est simplement lardé avec persil, ciboules et champignons, ail, le tout haché avec sel et poivre; faire cuire dans son jus, ajouter une cuillerée à bouche d'eau-de-vie, et servir froid.

L'*aloyau à la Godard*, piqué de gros lard, le filet mignon en dessus, braisé avec soin, bien assaisonné et garni de la traditionnelle garniture de ris de veau, champignons tournés, culs d'artichauts en quartier, des petits œufs, le jus bien dégraissé et saucé.

La *langue de bœuf au parmesan*; blanchie, braisée, la peau retirée, coupée en tranches et mise avec du champagne dans une casserole contenant deux cuillerées de coulis. La sauce épuisée par la réduction, mettre la moitié de ce qu'il en reste dans un plat, dresser la langue en couronne, la parsemer de parmesan, verser le reste de la sauce, la recouvrir de parmesan et mie de pain et l'arroser de beurre fondu, puis la faire gratiner à four vif.

Farce de rognon de veau pour canelons. — Tout le monde sait combien le rognon de veau rôti à la broche est délicat, eh bien! l'auteur en fait une farce dont il garnit des canelons, des tourtes, des rôtis, des omelet-

tes et certes l'idée est excellente, c'est tirer parti des restes d'une manière heureuse.

Si nous passons au mouton, nous retrouvons comme cuisine ancienne le *gigot panaché*, lard, jambon, cornichons ou à la *Gênoise* avec céleri, filets d'anchois, cornichons, estragon blanchi. Ainsi piqué il est recouvert de sa peau pour être embroché.

A la sultane; il est farci.

Le mouton à l'eau-de-vie, aux marrons.

Les *côtelettes soubise*, petits oignons glacés, en cordons. L'épaule de mouton rôtie, piquée de persil frit à l'huile d'olive, aromatisée d'ail, échalotes et girofle en poudre.

Les queues de mouton panées à l'anglaise.— Braisées préalablement, puis panées et grillées avec four de campagne afin qu'elles prennent une belle couleur. Le mouton des Ardennes lorsqu'il atteint sa cinquième année fournit un excellent morceau.

Ah ! par exemple, ses issues et son rôt-de-bif d'agneau mériteraient plus d'attention et non moins de soins. L'auteur donne des descriptions mêlées dans lesquelles le praticien retrouverait dans son rôt-de-bif jusqu'à l'épigramme, cette fine entrée tant délaissée aujourd'hui, même par nos premières maisons, qui font semblant d'en ignorer et servent simplement les côtelettes avec des pointes d'asperges en oubliant les poitrines panées dont Carême savait si bien tirer parti.

Les recettes du boudin sont assez bonnes, mais ses saucissons aux pommes de terre, avec viande de porc hachée et cuite à moitié sont assez mal compris.

Les andouilles sont mieux.

La hure de cochon comme rôt, bouillie entière, est mal conditionnée.

Le fromage est mieux compris. Il sait préparer à peu près le jambon, mais ne sait pas le faire cuire. Une remarque assez judicieuse : faire dessaler plus pour la broche que pour la marmite.

Ah! par exemple, voilà qui n'est pas clair :

Jambon *pané* à la broche et *glacé!*

L'un ou l'autre! ou expliquons-nous!!! Car on peut glacer avec le beurre et par l'action du feu de broche très vif.

*
* *

Nous passons au chevreuil.

Le chevreuil à poil brun est plus estimé que le roux, surtout s'il a moins de deux ans.

La femelle a la chair plus tendre que le mâle.

J'estime, comme l'auteur, qu'il doit toujours être mariné et toujours être servi avec une sauce relevée.

Lièvre au chaudron.—Très bien comprise cette recette : coupez en morceaux encore tout chauds, mettez-le dans un chaudron avec sang, bouquet, oignon, persil, sel, poivre, deux bouteilles de vin rouge; faites cuire à feu clair qui entoure le chaudron afin que le vin s'enflamme au premier bouillon; ayez une demi-livre de beurre manié avec farine, jetez-le dans votre sauce; une demi-heure suffit pour la cuisson.

Filets de lapereaux à la vénitienne. — Pas trop mal; le lapereau en raccourci, et à la gascogne forment des entrées ordinaires avec ragoût ou sauce provençale à volonté.

Perdreau à la sauce aux panais (genre douteux).

Bécasses à la sauce à la bécasse. — Elles sont farcies avec leurs intestins mêlés de lard et fines herbes, la sauce au vin rouge au blond de veau, échalote et également les intestins d'une des bécasses, puis saturée de citron.

Il n'est pas question de canapés ni de rôties.

Cependant plus loin pour le salmis, l'auteur met des croûtons entre chaque membre et tire un fumet avec les débris des bécasses qu'il passe au tamis et fait réduire avec un peu de coulis ou d'espagnole clarifiée.

Les cailles au laurier. — Oh! je n'approuve pas cela! une infusion de feuilles de laurier; mais c'est abominable, il faut en méconnaître la valeur, la force, le poison! le quart d'une feuille serait déjà trop. Il en est de même du thym. On ne s'élèvera jamais assez contre ce procédé.

Les alouettes en surprise. — Très original : désossées, farcies, braisées, refroidies, enfermées dans des coquilles d'œufs vidées et nettoyées, garnies de salpicon froid, refermées, soudées à l'œuf, cuites au bain-marie et servies comme œufs à la coque sous une serviette. Succès assuré si l'assaisonnement ne laisse rien à désirer et surtout si la truffe domine.

Grives à l'eau-de-vie. — Braisées à l'eau-de-vie brûlant jusqu'à ce qu'elle s'éteigne d'elle-même après les avoir fait revenir un instant dans le beurre et les avoir singées de farine. Terminez-les avec ris de veau, blond de veau, champignons et bouquet; bien assaisonnées et servies à courte sauce.

Grives panées au pauvre homme. — A la broche, lard allumé dégouttant sur les grives, les paner au fur et à

mesure et sitôt cuites, servir avec une poivrade au vinaigre blanc, échalote hachée, sel, poivre, le tout lié sur le feu avec un beurre manié très léger.

Les pluviers, les ortolans ne doivent pas être vidés et toujours être cuits avec rôties dessous; c'est dans l'ordre.

Poulets à la vestale.— Troussés en dindonneaux, farcis avec leurs foies, l'estomac garni de lard râpé et bien revenus dans le beurre, vous les mettez à la broche emballés de bardes et de papier avec quelques lames de citron sur l'estomac afin qu'ils restent bien blancs. Pendant ce temps, préparez une purée reine liée de deux jaunes d'œufs durs et de la mie de pain cuite en panade Louis XV (c'est-à-dire au bouillon), délayez avec de la crème, passez à l'étamine, et faites chauffer sans bouillir, et servez sur les poulets.

Poulets à la vénitienne. — Ragoût composé d'oignons, foies gras coupés en gros dés, anchois hachés en petits dés, garnissez-en l'intérieur de vos poulets, bardez ceux-ci et faites poêler avec tranches de citron. Servez avec le fond de la sauce et blond de veau.

Poularde truffée. — Nota. Si vous voulez que votre poularde sente beaucoup la truffe, vous n'avez qu'à les mettre dans son corps au moment où elle vient d'être tuée.

La recette de la poularde aux truffes est celle que nous adoptons tous ; j'abrège.

Poularde à la Cardinal.— On pourrait l'appeler aussi à la Nantua, car il n'est question que de beurre d'écrevisses et de ragoût de queues d'écrevisses, et malgré cela, elle est farcie de son foie, lard râpé, persil, ciboules hachées, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs,

et cuite à la broche bardée et emballée. C'est de la bonne cuisine.

Poularde à la Conty. — Rôtie à la broche, emballée, farcie de son foie, ciselée comme le Rouennais, arrosée avec une sauce échalote, persil, ciboules, vin blanc, glace de blond de veau, anchois, câpres hachées, terminez à la moutarde, ne laissez pas bouillir et servez.

Ailerons de dindonneau à la pinson. — Pinson était le successeur d'Édon, surnommé à cette époque le Vatel du faubourg Saint-Germain et cette entrée faisait sa vogue. Tout simplement les ailerons aux navets glacés. Il est vrai qu'il s'agit de les bien réussir ; tout est là !

Les petites fèves à la macédoine (entrée).

Après avoir fait un genre de duxelles, mouillez avec bouillon et vin blanc et laissez cuire un instant, ajoutez quelques fonds d'artichauts préalablement blanchis et coupés en dés, un litre de petites fèves de marais, la calote ôtée et cuites un quart d'heure dans l'eau (il a oublié la sariette), faites cuire avec sel, gros poivre et servez à courte sauce. Dans celles à la crème, ne mettez point de vin, ni d'artichauts, mais liez avec trois jaunes et de la crème.

Je ne vois pas bien l'entrée. Entremets ou garniture de nos jours.

Topinambours, — crus, coupez-les en tranches, trempez-les dans une pâte à frire et faites frire de belle couleur, salez en les sortant de la friture.

Cardons à la moëlle. — *Entremets.* Les laisser tomber à glace dans du bouillon et les servir avec croûtons imbibés de moelle de bœuf. Ils ne doivent pas être bien blancs ! A cette époque, on y regardait de moins près qu'aujourd'hui.

Culs d'artichauts au persinet. — Entremets. Les faire revenir au beurre, les singer de farine, les mouiller au bouillon et lorsqu'ils sont réduits, y mettre du persil haché blanchi et un jus de citron.

Chicorée sauvage. — Entremets. On ne la mange qu'en salade.

Choux-fleurs. — Entrée. Et c'est simplement servi avec sauce blanche!

On fait *des crèmes* avec les truffes, à moins que ce ne soit une royale, nous ignorons ce genre de crême.

Il paraîtrait ressortir que l'auteur du livre est Piémontais car il ajoute que la truffe se mange sur la polante avec la bécassine; car cet oiseau, sans la sauce aux truffes, ne vaut presque rien chez nous.

Quelques légumes sont assez négligés, la tomate entre autres; et, cependant, on en fait grand cas dans son pays. Mais en général cette partie est assez bien traitée.

La belle-dame entre dans sa farce d'oseille. Le sauenkrolt prévient le scorbut paraît-il? tout le monde a compris (la choucroute).

Les champignons sur le gril, ainsi que les morilles; et farcis, s'il vous plaît.

On mange les truffes *en potage*. Il les lie aux jaunes d'œufs.

L'auteur nous apprend qu'en Autriche les morilles sont farcies avec de la chapelure, de la viande de volaille, de la chair de sardines, d'écrevisses et d'autres assaisonnements; quelquefois grillées, panées, en hâtelets après les avoir fait cuire préalablement avec persil, ciboules, échalotes, sel, poivre et un bon morceau de beurre.

Il met jusqu'à *deux pieds* de céleri dans le bouillon!

Le macaroni. — Cuit au bouillon, beurre manié de

fécule de pommes de terre, sel, poivre et muscade râpée et lié avec une demi-livre de fromage et de la crème.

Œufs.—L'auteur recommande de ne pas laisser manger les hannetons aux poules ou aux oiseaux destinés à l'alimentation. Les œufs sont très ternes et leur qualité en est altérée.

Les bourgeons de sapins communiquent aux œufs une odeur de térébenthine, tandis que l'orge les rend extrêmement délicats.

La partie des œufs est très soignée, sauf quelques erreurs; mais qui n'en commet?

Ainsi il fait des omelettes qu'il divise en trois pour former des œufs frits, qu'il pane et fait frire.

Quel différence avec l'œuf frit au naturel qui reste mollet à l'intérieur quoique rissolé.

Il fait une omelette en paupiettes panées de mie de pain et cuites, garnies de persil frit. L'omelette glacée au riz, frite dans une poupetière garnie de papier beurré, puis cuite au four, démoulée et glacée à la pelle rouge, ressemble beaucoup à l'omelette suisse (à la farine), sauf que celle-là est un entremets sucré.

Il a encore une omelette en panade.

Ses entremets sucrés n'ont rien de bien saillant et sont même très restreints.

Sa grosse pâtisserie, tout ce qu'il y a de plus primitif. Le vol-au-vent est l'ancienne tourte au godiveau dont je ne veux nullement médire;

Je cite textuellement :

Vol-au-vent. — *Entrée.* Prenez de la pâte de feuilletage, on la remplit de godiveau; hachis, boulettes, farce avec garniture de cervelles, champignons, truffes, ris de veau; toutes ces préparations se mettent avec

épices; on y ajoute le beurre dans lequel on les a fait revenir ! ! !

Je vous demande un peu qui s'accommoderait de cela aujourd'hui pour un vol-au-vent?

Pâtisserie fine. — Un peu plus soignée, sauf le défaut général des auteurs de ne pas formuler exactement les poids et mesures de tous ingrédients; car en pâtisserie surtout, c'est indispensable et, c'est une grave erreur de s'habituer à l'à peu près. La précision devrait être la règle.

Dans l'emploi des viandes pour la pâtisserie, je retrouve ce que nous avons déjà signalé dans plusieurs auteurs, c'est-à-dire la cuisson préalable des viandes qui doivent entrer dans la composition ou garniture des pâtés froids. Dans la préparation de la volaille ou du gibier, il en est de même, avec plus de raffinements : les truffes, les champignons sont employés concurremment avec l'échalote et le persil dans le braisage. Le mot n'est pas absolument juste. L'auteur fait revenir d'abord ses viandes sur un plafond ou plat à sauter avec beurre, lard râpé et laisse mijoter jusqu'à entière cuisson de la viande, puis laisse refroidir pour en garnir ses pâtés bien bardés.

Il recommande le vin de Madère pour les grosses pièces de venaison destinées aux pâtés.

Cette méthode a certainement du bon, mais comme il a soin de le faire remarquer, quant aux ris de veau, aux cervelles et autres comestibles du même genre, c'est bien plus correct pour les pâtés chauds et nous pouvons ajouter les tourtes, les vol-au-vent et les timbales.

Son *pâté d'anguille* a cela d'original que les anguilles

restent entières après avoir été désossées et remises en leur peau, chose que je n'admettrai jamais; d'abord où en est l'utilité? lors même que l'huile essentielle eût été enlevée sur des charbons ardents; car tout le monde sait que l'anguille doit être flambée, ne serait-ce que pour atténuer son goût de vase et enlever la matière huileuse dont sa graisse est imprégnée.

Prescriptions du four

Chauffage du four. — Le choix du combustible est très important pour chauffer un four. Le sarment, les ronces et les bruyères forment le meilleur combustible que l'on puisse employer.

On emploie généralement du bois blanc très sec et menu.

La chaleur du four se divise en six degrés : *four chaud*, *four gai*, *four modéré*, *four doux*, *four tiède*, *four perdu*.

En frottant le four si les étincelles jaillissent, il est au premier degré, on doit retirer la braise, nettoyer l'âtre avec un écouvillon mouillé, puis on ferme le four dix, quinze ou vingt minutes, selon qu'il est plus ou moins grand. On l'ouvre ensuite et l'on enfourne les pâtés, les babas, les échaudés et autres gâteaux du même genre.

Au bout d'une heure environ, la chaleur du four est arrivée au deuxième degré (four gai), c'est le moment d'enfourner les entremets fourrés, les vol-au-vent, croustades, pouplins, etc.

Une seconde heure s'étant écoulée, la chaleur est au troisième degré (four modéré). On enfourne alors les brioches, darioles, tartelettes, biscuits, etc.

Enfin trois quarts d'heure après, la chaleur du four est au quatrième degré (four doux), c'est le moment d'enfourner les pâtes génoises et à choux, les gâteaux de Savoie, de Compiègne, etc.

Trois autres quarts d'heure s'étant écoulés, la chaleur est arrivée à ce que l'on nomme four tiède ou cinquième degré ; on enfourne alors les meringues, pains d'Espagne, soufflés, etc.

De ce cinquième degré au sixième ou four perdu, la différence est peu grande. Il suffit de laisser passer une demi-heure, puis on peut enfourner les macarons, les nougats et tous les objets en pâte de sucre.

Le trop ou le trop peu de chaleur du four a des inconvénients également graves. Dans un four trop chaud, la pâtisserie devient brune et dure ; si, au contraire, la chaleur n'est pas assez considérable, la pâtisserie se ternit et devient molle.

Manière de glacer au four. — Mettez à la bouche du four des morceaux de bois blanc très menus, des copeaux de menuisier, par exemple ; allumez-les, et, lorsque la flamme est belle et sans fumée, vous présenterez sur l'autel (devant du four) les pièces que vous voudrez glacer. Cette manière est à la fois la plus prompte et la plus facile.

Je remarque tout d'abord que déjà à cette époque le cuisinier cherchait à faire faire des économies à ses patrons et, en publiant ses recettes, au public. Ce n'est pas étonnant que nous ne puissions plus en faire !

Je laisserai l'orthographe telle que pour plus de

vérité, un petit dictionnaire, très bien fait ma foi, sur lequel je relève :

Assiette. — On dit communément faire une assiette de sec, c'est-à-dire qu'il entendait par là le dessert en général, les petits fours, les fruits, les fromages, voire même les compotes et les marrons, ce qui n'était pas toujours sec.

Atre. — Le bas d'une cheminée, le bas d'un fourneau. On dit communément en parlant de la pâtisserie : ce four n'a point d'âtre, c'est-à-dire que la pâtisserie n'est point cuite en dessous.

Buisson. — Se dit des écrevisses que l'on dresse en dôme sur une assiette.

Braiser. — Mettre dans un vaisseau, juste à la grandeur de ce que vous voulez faire cuire, la viande ou ce qui est marqué.

Cuire à la cendre. — Avec couvercle feu dessus, feu dessous, cendre mêlée de feu.

Étouffé. — C'est bien couvrir ce que l'on veut faire cuire, de façon que la fumée ait de la peine à sortir. (L'auteur a voulu dire la vapeur, ou le mot n'avait pas la même signification qu'aujourd'hui).

Fruits d'odeur. — Le cédrat, la bergamote, l'orange, la bigarade, le citron, le limon, la limette, la lime douce, la chinoise, le poncire et la millerose.

Fruit à queue. — Se dit d'un fruit qui ne sent que l'eau.

Lard râpé. — Pour le râper, vous passez plusieurs fois le coupant d'un couteau en grattant sur une tranche de lard, et enlevez ce que vous pouvez ; lorsque le couteau ne peut plus en emporter, vous levez une barde mince et recommencez à gratter.

Parer. — Se dit d'une figure de pastillage que l'on lime et que l'on gratte avec un canif.

Refaire. — C'est la volaille ou gibier que l'on veut faire cuire à la broche que l'on met sur la braise et on la retourne à mesure que la chair renfle. On fait aussi refaire dans du beurre ou du lard.

Tourneure. — Ce qui sort des citrons, des oranges et autres petits fruits d'odeur unis ; lorsqu'on les tourne, ces tourneures se confisent de même que les fruits. Je pense que l'auteur veut parler du zeste.

Les potages, sauf celui à la vierge au pain mitonné, aux amandes et lié aux jaunes d'œufs avec un poisson de lait, sont presque tous insignifiants.

Je préfère ses langues de bœuf en *paupiettes*, qui, blanchies et cuites au pot-au-feu, sont coupées en tranches minces, une fois refroidies, farcies, embrochées et bardées et servies avec une persillade après avoir été panées sur la fin de leur cuisson.

Je sais bien que dans les campagnes et dans la marmite du soldat, le lard y cuit avec les choux et autres légumes ; mais ici l'intention est formelle : on espère obtenir du bouillon de cette qualité ; tandis que dans le cas précité, il n'en est rien. Je sais bien aussi que l'on barde ou que l'on pique une volaille pour la cuire à blanc dans une bonne *poêle* (ici le mot veut dire *braise*), cuisson de volaille aromatisée ou essence de poularde que l'on a soin de rafraîchir souvent et dont on peut se servir pour sauce suprême après l'avoir bien dégraissée.

Les *allumettes* de palais de bœuf sont trempées dans une pâte à frire à la bière.

Les gigots de mouton sont traités de même que dans

les livres analysés précédemment, sauf toutefois que celui-ci est plus ancien.

Cependant il y a des nuances; son gigot, aux choux-fleurs glacés au parmesan, cuit à l'anglaise me paraît mériter que l'on s'y arrête, ainsi que celui à la *royale* avec ses ris de veau, champignons et petits œufs.

Le gigot *à la Mailly*, farci d'un salpicon de lard, jambon, champignons et cornichons, le tout coupé en dés est cuit à l'étouffée, *à la sultane*, il est farci de godiveau, mais dans des trous pratiqués de tous côtés sur le gigot, puis il est enveloppé de papier et cuit à la broche et servi avec une sauce très aromatisée de basilic, thym, laurier, ciboule, et terminée avec un œuf dur haché et un beurre manié.

Le *gigot panaché* piqué de cornichons, de lard et de jambon braisé avec soin et tous les aromates nécessaires, est terminé avec œufs durs hachés, câpres et anchois, persil blanchi et, la tranche de jambon cuite avec le gigot haché très fin ainsi qu'un beurre manié de farine, afin de lier la sauce sur le feu, avant d'en saucer le gigot.

Les côtelettes de mouton *en robe de chambre* sont cuites dans leur glace, refroidies, enveloppées de farce de godiveau dans laquelle l'auteur fait entrer une duxelle et de la crême ; il les pane et les fait cuire au four pour les servir ensuite avec une sauce claire.

Puis il varie la farce *au basilic* et les fait frire pour les servir autour d'un morceau de mie de pain qu'il met dans le plat et que je suppose frit également.

A la Conti, son carré de côtelettes est piqué d'anchois et de lard et braisé, servi avec le jus lié à la farine comme le bœuf en daube de la Suisse.

Je retrouve ici les *ragoûts distingués ;* les *côtelettes de mouton au gratin ;* l'épaule à la Roussie et le cortège des filets de mouton en brezolle, en paupiettes, en profitrolles, ces derniers dans le genre des paupiettes braisées et servis avec un salpicon ou un ragoût de cornichons.

Les langues sont fort bien traitées en *cannelons*, en *surtout*, en *Gascogne*, etc.

Les queues de mouton à la *Prussienne* sont cuites avec de petits choux farcis et du lard, et dressées avec croûtons frits, petits oignons et une sauce de bouillon de choux réduite avec un filet de vinaigre.

Avec tous les soins que l'on peut y apporter, on doit espérer un bon résultat.

* * *

Voici maintenant par ordre alphabétique le nom des ustensiles de cuisine et d'office :

Braisière ; — Broche.

Cuillers. — A olives elles sont percées, celles à sucre ont un bec.

Chaponnières. — Elles sont faites comme les poupetonnières, à cette différence qu'elles sont plus petites.

Camelon. — Moule en fer blanc à neige ou à glace.

Chausse. — Pièce de drap en forme de capuchon pour passer les liquides.

Chevrettes ; — Chocolatière ; — Clayon.

Cloche. — La glace du biscuit qui se souffle.

Coffrets. — Sont des boîtes garnies de papier en dedans pour mettre les confitures sèches et autres ouvrages d'office pour les serrer.

Compotiers. — (Avec leurs couvercles). — *Couteaux.*

Cristaux. — Pour monter les neiges, les mousses, les fruits à tiges, à pilastres.

Cafetière ; — Coupe-pâte ; — Couperet.

Coutractier. — Meuble de fer, qui sert dans les grandes maisons en place de chenet pour faire cuire les viandes à la broche.

Dormant. — Milieu de table.

Écumoire ; — Étamine ; — Étuve.

Éguille. — Pour trousser les viandes. — *Fer à goffres.*

Friquet. — Ecumoire de cuivre plus longue que large qui sert à tirer la friture.

Four. — Four muré, four de campagne. — *Fruiterie.*

Feuilles. — Genre de tourtière, cuivre rouge étamé.

Fourneaux. — Ronds et carrés, les derniers préférables.

Fleurs de lis. — Cachet pour faire des fleurs de lys de pâte pour enjoliver les pâtés. — *Grils.*

Griller. — Pour faire le tirage et le candi.

Hatelet. — De fer pour la cuisine ; d'argent pour la table.

Houlette. — Pour travailler les glaces ou les neiges.

Jatte ; — Lardoire.

Marmites. — En argent dans les grosses maisons.

Moule ; — Moulin à café.

Mortier. — Avec pilon d'Aguassia.

Poissonnière. — Avec feuille percée.

Plafond. — En cuivre étamé.

Plateau. — En glace ou en verre fondu uni de la grandeur de la jatte.

Passoires.

Poupetonnière. — Vaisseau en forme de cul de chapeau où il y a un couvercle avec un rebord pour mettre du feu dessus.

Plat. — D'argent, de faïence, de terre.

Poële. — A aumelettes.

Poelons. — A grandes ou à petites queues.

Rouleau. — A pâtisserie.

Sarbotière. — Avec leur baquet.

Seringue. — A massepains pour friser la pâte, à beignets de pâte.

Spatul. — A remuer les marmelades.

Sucrier. — Avec cuillier percée.

Salières. — En argent, en cristal pour la cuisine ; en fer-blanc pour la cuisine.

Tour à pâte.

Tamis. — En soie et en crain pour l'office.

Tambour. — A sucre, à glace. — *Tourtière.*

Terrines. — Pour le pot à ouille. — *Turbotière.* — *Tourne-broches.*

Timbales. — Gobelets de cuivre étamé pour faire les entremets, probablement les moules à charlotte.

Vidette. — Ustensile en fer-blanc qui sert à vider les pommes.

Je crois que c'est complet ? Je passe les explications que tout le monde connaît et j'aurais pu me dispenser de nommer toutes celles-ci, si ce n'était pour faire remarquer que déjà à cette époque tout était comme aujourd'hui.

*
* *

En *brezolles* nous les avons déjà vues, mais il est à remarquer que ce livre-ci est plus ancien.

Sa *culotte de bœuf à la Cardinal*, genre de bœuf de Hambourg mis au sel huit jours, braisé au vin blanc pendant cinq heures avec tous les aromates dus à son rang, et refroidi dans sa cuisson pour être servi à la gelée, me paraît un fin morceau.

Il est bien question également de la *Charbonnée*, qui, braisée et masquée de sa glace, est mise en papillote et grillée sur une autre feuille de papier également graissée ; mais sa *culotte de bœuf à l'anglaise*, superbe pièce braisée avec de petits choux farcis et servis autour me semble indiquer que l'on aimait ce genre de relevé de potage que nous avons remplacé par le bœuf *à la flamande*.

Sa terrine *à la paysanne* est garnie de bœuf cru haché et de petit lard de poitrine légèrement salé et cuite au four, après avoir été bien luttée.

Chaque morceau est bien employé au mieux : le trumeau, la pièce ronde, le gîte à la noix aussi bien que l'aloyau et le train de côtes, les tendrons ou la poitrine qu'il met à l'allemande sont parfaitement expliqués.

Son *bœuf mode à la Royale*, soigneusement braisé avec du bon cognac au milieu de la cuisson.

Il y a bien quelques erreurs, comme par exemple de piquer une langue de gros lardons et de la faire cuire dans la marmite.

Le lard gêne le parfum du consommé, et puis, du moment que c'est piqué, pourquoi bouillir au lieu de braiser ?

Je ne retrouve nulle part la tête de veau *en puits certain*.

Mais voici des beignets en fraise de veau qui sont frits d'une belle couleur et sans passer dans la pâte à

frire, mais bien panés après avoir mariné la fraise dans le beurre accompagné de toutes sortes de fines herbes, que l'on s'efforce de faire tenir après chaque morceau avant de les paner. J'en garantis la qualité si la fraise est bien blanchie et cuite à point. Les pieds de veau *à la Camargot* braisés et servis au verjus et aux anchois.

Il me semble que l'on en faisait à cette époque un bien plus grand usage qu'aujourd'hui.

Les ris sont très bien traités, mais sans nouveautés remarquables. Son rognon de veau est recommandé pour les *aumelettes*.

Ses poitrines, ses tendrons et ses côtelettes soignées, surtout ses côtelettes *en poires*, coupées grosses avec un trou du côté de la côte pour y fourrer un salpicon de ris de veau et un genre de duxelles, puis braisées sur des bardes de lard et servies avec leur jus lié.

Les côtelettes en papillotes sont placées immédiatement dans le papier et grillées sur papier huilé placé en double sur le gril.

Je vois encore un carré de veau à la broche aux fines herbes qui me semble fort bien réussi. Mariné d'abord dans les fines herbes pendant trois heures et emballé avec tout son assaisonnement, il est mis à la broche et la cuisson faite, on enlève avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier et la viande pour les mettre dans une casserole avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, un peu de beurre manié, lier le tout sur le feu, pendant ce temps on frotte le carré de veau d'un jaune d'œuf avec beurre fondu (genre d'anglaise) et on le pane pour lui faire prendre couleur, si l'on n'est pas indifférent pour la bonne mine.

La noix de veau aux truffes à la bonne femme, les paupiettes, les brezolles, les noix à la Chantilly, qui sont faites comme les paupiettes sans farce, mais avec une duxelle, ne sont pas sans intérêt ; mais je ne veux pas abuser du lecteur.

J'arrive au cochon, qui n'a rien de particulier, sauf que le cochon de lait du père Douillet, qui m'a l'air bien ancien, est servi dans sa gelée avec quatre écrevisses comme décor, placées en aspic avec serviette dessous et comme gros entremets froid. Il en est de même de son cochon de lait en galantine et à la lyonnaise. Ces derniers désossés et farcis à l'anglaise, c'est-à-dire mie de pain, graisse de bœuf et rouelle de veau. Et de plus le foie et le jambon cru pour les mêler avec les aromates, tels que champignons, ciboules, échalotes, persil, poivre, quatre œufs entiers.

Dans son traité, l'agneau est un peu négligé, il indique seulement la manière de servir le quartier de derrière avec un ragoût d'épinards, et renvoie pour les ris de veau.

La volaille n'est pas moins bien traitée. Sa fricassée *à la Bourdois*, qui, lorsqu'elle est terminée, est dressée, est panée et mise sous un four de campagne, ou dans un four afin de lui faire prendre couleur dorée, me semble masquer une fricassée de desserte.

Son poulet *à la Tartare* est mariné avant d'être pané et après avoir eu la précaution de lui casser un peu les os.

Les *poulets en caisse* me semblent avoir emprunté à la côtelette de veau en papillote toute sa renommée, et l'auteur le sent si bien qu'il ajoute : Vous pouvez aussi les ôter de la caisse et les servir avec la sauce que vous voudrez.

Les *poulets au fromage* sont parfaitement réussis. Fendus d'abord comme le poulet à la diable, revenus au beurre et mijotés une heure à petit feu avec tout un assaisonnement de haut goût, puis égouttés afin de lier la sauce à l'aide d'un beurre manié ; étendre celle-ci dans un plat avec une bonne poignée de fromage râpé, placer le poulet dessus et le restant sur le poulet avec autant de fromage. Mettre le tout sur feu doux et couvrir d'un four de campagne afin de faire prendre belle couleur dorée et servir chaudement.

*
* *

Le *poulet à la jardinière* est également fendu en deux, les pattes retroussées en dedans; mariné, grillé, arrosé de sa marinade et servi avec une anglaise liée de jaunes d'œufs et de verjus, et terminée avec un peu de persil haché.

Les *poulets au cerfeuil* sont rôtis, mais la sauce, genre de mirepoix mouillée et réduite, est terminée avec un beurre manié de farine, liée sur le feu et deux pincées de cerfeuil haché très fin.

*
* *

Les *poulets au réveil* sont encore plus soignés. Farcis avec leurs foies bien assaisonnés d'estragon, de ciboules et de persil, revenus sur un bon feu à la graisse de porc ou au beurre, et embrochés, bardés et emballés. Puis la sauce, genre de petite julienne, bien passée au beurre sans la colorer; mouillée au vin blanc et autant de bouillon, tombée à demi glace, passée au tamis et y ajouter les herbes à fourniture de salade,

comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à la noix, suivant sa force un peu de chacun, laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude, sans bouillir; repasser au tamis et presser les herbes pour en faire sortir l'expression, terminer avec un bon beurre manié et saucer les poulets au sortir de la broche.

*
* *

Les *poulets au verjus de grain*. — Vous enlevez les pépins, faites blanchir et les mettez dans une sauce identique à celle des poulets au réveil, puis vous liez avec deux jaunes d'œufs et servez sur les poulets.

Les poulets *en gibelotte*, aux petits pois, en hatelet, marinés, en pain à la Sainte-Menehould, ont déjà été donnés; il y a bien quelques nuances, mais nous voulons éviter les redites.

*
* *

Il n'en est pas moins vrai que c'est de la très bonne cuisine et qu'il est fâcheux de ne savoir pas le nom de l'auteur.

Toutes ces recommandations de faire mijoter à petit feu sur la cendre chaude, prouvent bien que l'on ne faisait pas de la cuisine à coups de bonnets de coton; aujourd'hui nous prenons modèle sur le téléphone et le télégraphe et nous nous servons trop de la vapeur.

Nous ne nous donnons plus la peine de piquer les ailerons en fricandeaux, nous ne savons plus faire les entrées de foie gras en papillotes et tutti quanti, com-

bien d'autres plats savoureux qui demandent, il est vrai, un peu de travail et beaucoup de soins, sans compter le temps.

Ailerons supposés. — Servez-vous des peaux de vos volailles et imitez-en des ailerons en les garnissant de farce fine de volaille ; vous les faites cuire au beurre sous un couvercle de tourtière un bon quart d'heure et servez avec une sauce comme les autres ailerons et même avec n'importe quelle autre garniture.

Bien faite, cette entrée doit avoir du succès. Il faut coller à l'œuf les ailerons au fur à mesure qu'ils sont farcis et moulés.

Canard farci à la poêle. — Même recette que nous avons donné dans l'*Art culinaire* sous le nom de canard au madère, farci et poêlé au vin blanc et servi avec son propre fond légèrement aspiqué de jus de citron ; mais très soigné dans son assaisonnement.

Canard en hochepot. — Poêlé et servi avec une garniture de carottes tournées en olives et cuites au consommé.

Pigeons au feuilletage de coquilles. — Foncez des coquilles avec du feuilletage à six tours, faites cuire. Faites blanchir cinq petits pigeons échaudés, les pattes troussées en dedans, passez-les au beurre sur feu vif; singez-les, mouillez-les de bouillon, laissez cuire avec ris de veau, champignons, bouquet; lorsque la réduction et la cuisson sont achevées, dégraissez, liez aux jaunes d'œufs et à la crème avec jus de citron. Servez un pigeon dans chaque coquille avec la garniture autour.

Pigeons à la Fleury. — Faites une compote de vos pigeons ; foncez une poupetonnière, garnissez-la d'é-

tamine ; formez un lit de choux-fleurs (la fleur en dessous), garnissez d'une farce de godiveau, mettez votre ragoût de pigeons dedans ; achevez de couvrir avec de la farce et des choux-fleurs, faites pocher au bain-marie au four, démoulez, retirez l'étamine et saucez d'un coulis lié au beurre.

Pigeons en concombres, en navets, à la Stanislas. — Ce dernier avec un ragoût de ris de veau et de culs d'artichaut, crêtes, truffes, champignons et jambon.

Au sang. — C'est encore un ragoût mais lié au sang. En Suisse on fait un genre de salmis semblable, mais lié au sang et à la crème double.

Coquilles de pigeons au parmesan. — Même genre de ragoût, mais mouillé au champagne et une fois cuit, mis à refroidir et dressé en coquilles foncées de pâte à huit probablement ; puis saupoudrées de parmesan et mises à gratiner au four de campagne. Si on les dresse à même la coquille, il faut faire un rebord collé à l'œuf afin que le salpicon qui entoure les pigeons ainsi que la sauce ne se répandent pas.

Dans le chapitre du poisson, je remarque le paupiette de brochet. *La carpe à la Chambord,* garnie de culs d'artichaut ; la lotte ou barbotte ; *les écrevisses. grillées* dont la recette n'est pas très claire et qui serait cependant très intéressante. *A la hollandaise,* elles sont cuites à la bière.

Saumon farci au salpicon. — Son salpicon est une financière garnie de rocamboles hachées et liées avec quatre jaunes d'œufs crus, puis le saumon est braisé comme la carpe à la Chambord.

Saumon en brezolles. — Genre d'escalopes qu'il fait d'abord mariner, puis cuire à plein feu ; pour terminer

un verre de vin blanc, un peu de coulis, dégraisser, passer au tamis et servir sur les brezolles.

Turbotins sauce Menehould. — Genre de gratin aux anchois et aux câpres ; mais préalablement le poisson est cuit au court-bouillon, ce qui n'est pas utile ; sa sauce ressemble à une Villeroy un peu trop liée. L'auteur emploie beaucoup l'huile avec le poisson et recommande de ne mettre le grondin dans le court-bouillon que lorsqu'il bout.

C'est une erreur : quand un poisson est frais il vaut mieux le mettre à l'eau froide en plein feu et le retirer lorsqu'il arrive à ébullition pour le laisser pocher tranquillement, sa chaire plus délicate est plus digeste, autrement on la rend coriace et filandreuse. Il en est de même des homards et langoustes. L'auteur les fait cuire vingt-cinq minutes à grande ébullition, et il ajoute que la chair du homard est compacte, dure, coriace et indigeste. Je le crois ! mais c'est lui qui l'a rendue telle !

J'aime mieux ses moules *à la poulette aux fines herbes* et *aux truffes*.

Par curiosité, je vous donne sa recette de cuire le poisson.

Manière de cuire le poisson. — Grands et petits nettoyés et saupoudrés de sel et poivre, beurre et autres épices dans un pot à sec. Le pot rempli, vous luterez le couvercle avec de la colle de farine et le mettrez au four en même temps que l'on enfournera le pain. Lorsqu'on défournera le pain, les poissons seront cuits et on n'y trouvera plus d'arêtes.

Il paraît que c'est une friandise. Je ne la connaissais pas, ça je l'avoue !

Il y a de très bonnes choses dans ce bouquin qui n'est pas vieux du reste et l'auteur n'était pas le premier venu tout en conservant l'anonyme.

Voici venir les bisques de chapon, les oïeïlles, les potages de perdrix entourées de ragoût de ris de veau, ou d'un ragoût de culs d'artichaut, ou mieux encore dressé avec un pain farci de fricandeaux, champignons, crêtes et rognons, artichauts et truffes, le tout aspiqué d'un jus de citron et toujours suivi du fameux : choisissez de tout cela ce qui vous conviendra.

Les canards, dindons, pigeons, oisons, cailles, poulardes et chapons se peuvent aussi mettre en potage et être accompagnés des mêmes garnitures, comme vous voyez c'est tout un dîner dans la marmite.

Les « potages en maigre » ne sont pas moins intéressants, ce sont bisques de poisson, potages de carpes farcies, et de tous légumes, tels que : artichauts, laitues farcies de godiveau ou de farces de fines herbes.

Les « ragoûts différents en gras » forment une série d'entrées : « canards en ragoût: poularde à la Provençale » avec force câpres et olives désossés. La poularde farcie avec ris de veau, truffes, champignons, culs d'artichaut et moelle de bœuf, le tout haché, assaisonné de bon goût et blanchi, c'est un genre de godiveau ou farce qui ne se fait plus de nos jours.

D'autant que cette poularde est bardée et rôtie et servie avec une garniture de truffes et champignons liée au jus de veau avec un jus de citron.

C'est de la bonne cuisine ; et suivent plusieurs sortes de farces non moins curieuses destinées aussi bien aux chapons qu'aux dindons.

Voilà un *chapon en ragoût* servi avec une garniture de foies gras rôtis ou de persil frit. Le *chapon à la Daube* est servi froid sur une serviette et pour entremets.

Le *salmis de dindon* est saucé chaud avec jus d'orange et la recette s'applique également aux bécasses et bécassines avec prétention que c'est la véritable sauce.

Les andouilles servent de garnitures à des pigeons en compote. Pour remplacer la chipolata probablement.

Les *pigeons au basilic* sont braisés puis refroidis, panés et cuits dans du saindoux ; même recette pour les cailles.

A *la Gobert,* les pigeons sont piqués, passés à la casserole et servis avec culs d'artichaut, truffes et pointes d'asperge et, de plus, ris de veau passés au blanc ou frits et persil frit mêlé.

A *la Princesse,* braisés, panés, grillés, servis avec remoulade aux anchois, câpres et persil; on les fait également frire *à la Gardi.* Ils sont farcis au jambon cru et cuit, truffes, champignons, foies, ciboules et autres assaisonnements ordinaires, liés avec deux jaunes d'œufs, enveloppés de fricandeaux piqués sur l'estomac et cuits à la broche.

Étant rôtis, ils sont servis pour entrée avec un ragoût dessous fait avec des ris de veau, champignons, culs d'artichaut, fines herbes, sel et poivre.

Les pigeons marinés, les poulets mignons, les gibelottes de poulets, les allebrans en ragoût, les alouettes, les grives, les bécasses et bécassines, tout ce fin gibier est mis en ragoût.

La *Perdrix à Maître Lucas* sort de l'ordinaire; fendue

en quatre, du godiveau bien assaisonné étalé sur une tourtière, la perdrix au centre après avoir été passée à la casserole avec lard, persil, ciboule, y avoir ajouté champignons, truffes et ris de veau, lard blanchi, truffes et champignons, on la porte au four, recouverte de ce même godiveau pour lui faire prendre couleur et, au moment de servir, la faire glisser sur le plat et l'arroser d'un coulis de champignons avec jus de citron. (Les bardes doivent rester sur la tourtière.)

Agneau, aloyau en ragoût.

Ceci ne serait certes pas une surprise, mais l'auteur commence par faire rôtir avant de le dépecer, puis il y ajoute force jus de bœuf, des ragoûts d'huîtres et d'anchois ou des fricandeaux frits, parfois des rocamboles, des truffes et des culs d'artichaut, parfois encore des marinades de poulets ou des côtelettes de veau marinées.

Très intéressant ces grosses pièces.

La *pièce de bœuf à la Marotie*, genre marinade, braisée puis enveloppée, lorsqu'elle est refroidie dans sa cuisson, d'un godiveau aux morilles et envoyée au four une heure de temps prendre belle couleur, et servie avec un jus de bœuf. (La cuisson est aspiquée de verjus et jus de citron.)

Son bœuf à la *Royale* est compris de même, sauf qu'il est servi nature et comme entremets, sans être enveloppé de godiveau.

Le cerf à la Bourguignonne est mariné.

Le *lapin à la Rossanne* se sert avec jus d'oranges, mais il est piqué et passé à la casserole avant d'être mouillé au vin blanc et tombé à glace.

Le Chapitre VI est consacré aux ragoûts maigres.

Tous les poissons sont mentionnés, soit comme rôts, soit comme ragoûts : la financière, la Chambord, les marinades, les matelotes, l'étuvée, le court-bouillon, les farces, les garnitures de foies, de queues d'écrevisses, les écrevisses en hachis, les fritures d'éperlans farcis, l'esturgeon en haricot, les huîtres grillées, huîtres au Bonhomme, jambon de poisson, lamproies au bon Cuisinier, lotes en casseroles, macreuses en ragoût ou farcies, il n'est jusqu'au marsouin qui n'ait sa recette au court-bouillon.

Comme on le voit, le poisson forme un chapitre fort intéressant, mais dans lequel je ne trouve rien de bien original, sauf la *Tortue en fricassée*.

La manière d'apprêter les herbes, légumes et œufs de plusieurs façons.

Les *cardons à Dame Claude*, le nom seul laisserait croire à une recette extraordinaire, mais point, c'est simplement une sauce blanche.

Les *champignons frits* sont déguisés pour garnitures à des fortes entrées, on ne saurait en avoir de trop grandes provisions pour l'année, on les emploie dans les ragoûts, l'on en met dans les potages.

Les *concombres farcis* en gras et en maigre sont parfaitement compris.

Les *fèves à la crème*, rissolées au beurre avant d'être mouillées et, sitôt la cuisson tarie, les lier à la crème fraîche.

Les morilles, mousserons, etc. sont frits et servent de garnitures.

Les *œufs mignons* sont assez réussis : mie de pain trempée dans du lait, passer à la passoire, mettre fondre du

beurre, y mêler la mie de pain passée, sucre, écorce de citron confite hachée mince et un peu de sel ; après cela casser des œufs frais, les battre dans l'appareil, beurrer une tourtière, y verser l'appareil et faire cuire en faisant prendre couleur à la pelle rouge, les glacer à l'aide du sucre en poudre.

Les *œufs à la Florentine*, genre d'entremets faits aux jaunes d'œufs durs cuits dans le sirop, les ranger sur un plat, verser un verre de vin d'Espagne, avec du sucre et du massepain pilé avec écorce de citron confite, hachée menue dans un poêlon, faire faire un bouillon et verser sur les œufs.

Les *œufs à la Romaine,* jaunes d'œufs crus avec fleur d'oranger et un peu de sel, les verser dans une tourtière beurrée par moitié, faire cuire, couvrir de massepain et d'écorce confite hachée, y verser le reste des œufs, couvrir avec feu dessus, feu dessous, mais plus dessous que dessus, sitôt cuits, recouvrir de massepain comme dessus, les remettre à gratiner et les servir chaudement comme une tourte pour entremets.

Les œufs en rocher, les œufs liés, les omelettes farcies en maigre, aux asperges, rien ne leur est inconnu.

L'auteur laisse à entendre que ce qu'il ne met pas, c'est parce que c'est trop commun et si aisé qu'il n'y a personne qui ne le sache.

Le chapitre qui suit est consacré aux andouilles et boudins de tous genres, aux coulis, aux jus, mais l'importance en est modeste, cependant c'est assez correct.

La Pâtisserie et sa perfection

Très primitive. Pâte bise au seigle pour gros pâtés de venaison et autres pâtes à pâtés, à foncer, feuilletée, demi-feuilletée, pâtes de sucre, quelques crèmes et c'est tout.

Mais voici un chapitre destiné aux pâtés et, ma foi, c'est fort intéressant. Il y a rarement de la farce, mais désossées ou non les viandes sont piquées et fort bien assaisonnées avant d'être empâtées, pour me servir du terme.

Il appelle la cheminée d'un pâté un soupirail et c'est par là qu'il introduit une gousse d'ail dans les pâtés de mouton.

Les viandes de cerf, de chevreuil et autres gibiers à poil sont marinées.

La moelle jouait un grand rôle dans les godiveaux et dans les pâtés d'assiette (ce qui, je crois, signifie pâtés chauds), car les garnitures l'indiquent assez clairement.

Son *pâté à la Royale* rempli de mouton, de perdrix, de ramiers et garni de truffes, morilles, grosses crêtes de coq, est cuit huit ou dix heures afin d'être mangé à la cuillère.

Une particularité encore à ajouter c'est que l'auteur frotte une assiette avec une échalote, verse un jus de citron dessus et l'entonne dans son pâté à la Royale avant de servir.

Ses *pâtés de canards* aux foies gras et aux truffes ne laissent rien à désirer.

L'auteur réserve sa farce de godiveau pour son pâté

fin et il le garnit de culs d'artichaut, crêtes, ris de veau et champignons, puis le termine avec sauce blanche, jus de citron et verjus de grain en servant.

Un autre chapitre consacré aux tourtes de toutes façons, ensuite un autre aux pâtés de poisson chauds pour entrées, un troisième aux tourtes de poisson, un quatrième aux tourtes d'entremets ; quelques entremets terminent ce livre avec deux menus et un ambigu.

De la *Cuisinière bourgeoise* dont la dix-septième édition a été revue par une maîtresse de maison et qui est précédée d'une gravure représentant une cuisine ancienne, j'extrait ce qui me paraît intéressant et la devise suivante en tête :

La propreté est l'ornement de nos tables et l'honneur d'une bonne cuisinière (V. page 83).

Je passe sur le manuel qui prescrit les devoirs, la manière de faire le feu, d'entretenir les fourneaux, de faire le marché et la préparation des mets qui n'est pas à sa place et dont la critique me paraît inutile en cette occurrence.

Je ne vois que deux potages méritant la peine d'être cités.

Le premier *au lait lié* avec cinq jaunes d'œufs, cannelle, coriandre, écorce de citron vert.

Le deuxième *à la Vierge ;* gros comme un œuf de mie de pain bien trempée dans le bouillon ; blanc de volaille cuite à la broche, quelques amandes douces et six jaunes d'œufs durs ; pilez et passez à l'étamine, ajoutez crème et un « poisson » de lait, mettre au bain-marie ; faire mitonner le bouillon et le pain et verser le coulis ci-devant au moment, sans le laisser bouillir.

Usage de la moelle de bœuf; elle sert à faire des



La propreté est l'ornement de nos tables
et l'honneur d'une bonne Cuisinière

farces, des petits pâtés, des tourtes et crèmes à la moelle, à nourrir des cardons et autres légumes.

La fraise de veau au gratin de fromage ne manque pas d'originalité, car le vinaigre y est employé concurremment avec le gratin de mie de pain, de fromage, et les jaunes d'œufs.

Usage des ris de veau ; ils entrent dans une infinité de ragoûts, on les sert piqués de petit lard, cuits à la broche ou en fricandeau ; à la peluche verte, à la lyonnaise frits, etc.

Casi glacé, piqué de petit lard et cuit comme les fricandeaux.

J'aime mieux ses *Tendons au vert pré,* qui sont liés avec un vert d'oseille fait dans le genre du vert épinard en observant de n'y pas laisser d'eau avant de la piler et s'en servir avec les jaunes pour liaison sans laisser bouillir bien entendu.

Ici la *Poitrine à l'Allemande* est mal comprise, toujours bouillie à l'eau sans être farcie et servie avec une sauce de foies de volaille, des anchois et des câpres.

Son *Filet de veau tôt fait* est un rafistolage de veau cuit qui pourrait passer pour l'office, malgré l'emploi de deux pains de beurre de Vambre et un demi-verre d'huile, ce qui me laisse croire qu'il cherche une béarnaise liée au jus de citron, mais faite directement avec le tôt fait, car il craint de voir tourner sa sauce en huile si le ragoût n'est mangé dans le moment.

La Rouelle de veau à la crème est bien de la belle et bonne cuisine bourgeoise, coupée en morceaux de la grosseur d'un œuf, bien lardés, bien assaisonnés, les passer au feu au beurre, les singer, les mouiller au vin blanc et au bouillon, laisser cuire à courte sauce,

lier à la crème et aux jaunes d'œufs au moment de servir.

Pain de veau. — Foncez une poupetognière (je respecte l'orthographe) avec des bardes de lard, mettez une farce genre de godiveau en garnissant ou en cheminant les bords, mettez au centre un ragoût de viande ou de légumes refroidi, couvrez de bardes et faites cuire au four (j'ajoute au bain-marie afin que la farce ne dessèche pas), retirez-le de la poupetognière en douceur pour ne le pas rompre ; faites un trou au milieu et mettez-y une sauce claire un peu piquante.

Brezolles. — Escalopez de la rouelle de veau la plus mince possible, assaisonnez de ciboule, échalotes, persil, placez vos escalopes dans un sautoir avec huile ou beurre et fines herbes hachées, sel, gros poivre, formez ainsi plusieurs lits, couvrez de bardes et de papier blanc; couvrez la casserole, faites cuire à petit feu une heure et demie ; à la moitié de la cuisson, ajoutez un verre de vin blanc et sitôt cuites, dégraissez et servez avec le fond de leur sauce.

Usage du cuisseau de veau : qui est pour ainsi dire l'*âme de la cuisine* puisque l'on en tire :

Le jus de veau, les restaurans, les coulis de bécasses, les coulis de perdrix, les coulis bourgeois, et toutes sortes de sauces ; comme sauce au brochet, sauce à la carpe, sauce à l'anguille et toutes sortes de petites sauces du meilleur et du plus nouveau goût. Elle donne du corps à plusieurs petites braises ; à faire des farces et des pâtés gros et petits, beaucoup d'entrées de différentes façons.

Le jarret sert à faire de la gelée pour les malades.

Eh bien ! voilà une définition qui n'a pas souvent été donnée et qui est fort juste.

La Rouelle entre deux plats est bonnement un morceau de veau cuit dans son jus avec un bon assaisonnement, sauf qu'il préconise un peu trop souvent le coulis, croyant rendre meilleure la sauce, tandis que le jus de veau n'est jamais si bon que lorsqu'il est nature.

Et puis nous retombons sur la *Noix de veau aux truffes* et *à la bonne femme* qui n'a rien de remarquable pour les praticiens, si ce n'est qu'aujourd'hui nous sommes bien forcés de n'y pas penser vu la cherté du précieux tubercule que l'on réserve pour les faisans, les poulardes et le dindonneau.

L'auteur sert la *moelle* qu'il nomme les *amourettes* frites pour *entremets*.

Charbonnée de bœuf en papillotes. — Mettez-la cuire à petit feu avec bouillon et eau, bien assaisonnée ; faites réduire la sauce (le jus probablement en demi-glace) afin qu'elle s'attache toute après la côte, ensuite vous la mettrez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalote, champignons, le tout haché très fin : un peu de basilic en poudre ; mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute la marinade, pliez en papillote, graissez-la en dehors et la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous, aussi graissée ; faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier. M'est avis que ça ne peut pas être mauvais.

Nous avons déjà parlé de ces charbonnées, mais les nuances me semblent changer la saveur exquise de ces papillotes.

Les tendons de bœuf à l'Allemande qui se servent ici avec des choux et des saucisses ne sont pas farcis comme la poitrine à l'Allemande et sont simplement blanchis et cuits au bouillon garni d'aromates.

En résumé, ne vaut pas la méthode indiquée dans le cuisinier moderne. Ceci dit sans ostentation.

Bœuf au four. — C'est un hachis en terrine, mais à cru, mêlé de lard maigre coupé en petits dés, avec persil, ciboule, échalote, champignons, sel, gros poivre, un « poisson » d'eau de vie et quatre jaunes d'œufs ; le tout bien mêlé ; bardez la terrine, garnissez-la bien serrée et lutez ; faites cuire trois ou quatre heures ; chaud, dégraissez ; froid, pour entremets, laissez refroidir dans sa cuisson.

Les Rôts de biff de mouton se mettent à la Sainte-Menehould, panés et au four ou à glacer comme les fricandeaux et dans ce cas piqués ou bien à la *Périgord*, piqués moitié truffes, moitié lard et enfermés deux jours dans le papier beurré avec tout un assaisonnement de haut goût. Ensuite ils sont cuits à petit feu dans une casserole dans leur jus, enveloppés de tranches de veau et de lard. On y ajoute une cuillerée de coulis avant de servir lorsqu'ils sont bien dégraissés. Mais précisons : les gigots doivent bouillir cinq heures quand on les laisse dans leur entier. Aujourd'hui ils sont rares, les cuisiniers qui soignent cinq heures un gigot ; mais du reste, on ne truffe guère non plus le gigot.

Je ne voudrais cependant pas me répéter, mais il est bon de faire valoir la *cuisine ancienne* en regard de celle d'aujourd'hui, même pour nous guider à l'avenir sur les prétentions des auteurs.

Le gigot à la Royale ; braisé et servi avec ris de veau, champignons, petits œufs n'a rien de remarquable en tant que cuisson ; l'explication fort longue est encore plus nulle. Son nom pompeux exigeait plus.

Le Carré à la Conti, piqué d'anchois et de petit lard bien entrelardé, braisé avec vin blanc, bouillon et parfaitement épicé se sert dans son jus, mais lié d'un beurre manié au dernier moment.

Les côtelettes à la marinière, passées au beurre, bien rissolées, mouillées de vin blanc et de bouillon sont cuites à petit feu avec une douzaine de petits oignons, un peu de sariette, une carotte, un panais, persil, sel, gros poivre et un filet de vinaigre. Dressées en couronne, les oignons autour et les filets de carottes et de panais sur les côtelettes.

Epaule à la Turque. — Cuite au bouillon bien aromatisé ; faire cuire un quart de riz dans le jus de l'épaule en garnir celle-ci lorsqu'elle est dressée et saupoudrer le dessus de fromage de gruyère râpé, faire prendre couleur au four et servir avec coulis clair.

Les filets de mouton en brezolles sont moins bien traités, j'aime mieux ses *filets en paupiettes,* garnis de farce de filets de volaille cuite, champignons, persil, ciboule, sel et poivre et quatre jaunes d'œufs ; roulés et embrochés après les avoir emballés de lard et de papier et servis avec une bonne sauce.

Les filets en fricandeau au naturel, servis avec chicorée ou laitue, me rappellent le travail d'hôtel des bords du Léman.

Je ne parlerai pas des pieds en *surtout.*

Les yeux de veau. — Voilà une entrée qui ne se sert pas tous les jours ! Eh bien cuits, au vin blanc on les sert avec différents ragoûts, concombres, petits oignons ou un salpicon ou déguisés de différentes façons tels que : panés à la Sainte-Menehould.

Casserole. — Faites cuire du riz dans du bouillon et

lard fondu, cuit et fort gras, épais, mettez-en de l'épaisseur d'un doigt ou de deux écus dans le fond du plat que vous devez servir, mettez sur le riz telle viande que vous jugerez à propos, cuite dans une bonne braise, couvrez tout le dessus du riz, unissez la surface, couvrez avec feu dessus : lorsqu'il a une belle couleur, renversez la graisse et servez à sec.

Les Rissoles sont faites d'une pâte mince comme les pièces de vingt-quatre sous, avec les restes d'un hachis.

Je retrouve encore le jambon en *Cingarat,* c'était bien le mot usité à cette époque et le cochon de lait par quartier au père *Douillet.*

De l'agneau, il n'y a guère que le rosbif à l'anglaise qui ne ressemble nullement à un rosbif, car il en fait une blanquette après l'avoir fait cuire et refroidir, ou une friture après l'avoir pané, et tout est mêlé : les côtelettes, la poitrine. C'est un désastre que ce rosbif! à moins qu'il n'ait voulu former un genre d'épigramme d'agneau, puisqu'il met la blanquette au milieu. Oui, en effet, c'est le titre qui est trompeur; fiez-vous donc aux *titres!*

J'aime autant ses pieds d'agneaux *gratinés* sur farce avec petits oignons et fromage râpé; genre de farce anglaise : mie de pain, jaunes d'œufs et sauce de blanc de veau.

Poulets en pain. — Désossez et farcissez d'un ragoût de ris de veau, ficelez-les en les arrondissant, enveloppez-les de lard et d'un linge blanc, faites-les cuire au vin blanc et bon bouillon, servez avec sauce à *l'espagnole.*

Voilà la première fois qu'il en est fait mention. Toujours du coulis, mais il n'était pas question de l'es-

pagnole, qu'il nomme habituellement *restaurant*.

Poulets à la Sainte-Menehould. — Aujourd'hui nos poulets à la diable, sauf qu'il les faisait revenir dans un bon assaisonnement avec un bon morceau de beurre avant de les paner.

L'auteur paraît s'être réservé pour le chapitre des volailles, car il énumère les sauces actuelles, dont il avait laissé ignorer les titres jusqu'ici.

Il fait des *Dindons à l'escalope* dans le genre des Brezolles.

Il farcit les pattes de dindons et les fait frire ou griller.

Le Dindon en pain n'est pas du tout le même travail que le poulet, c'est un ragoût de foie gras, de champignons, de petit lard et le tout cru, bien assaisonné, dont il le farcit et en forme un ballon qu'il fait cuire dans une marmite juste assez grande pour le contenir et il est servi à l'anglaise avec quelques cuillerées de coulis.

L'auteur pique le *pintadeau* comme le faisan pour le servir comme rôt. Et, en effet, j'ai remarqué que c'était la meilleure méthode pour qu'il ne soit pas sec.

La Chipoulate est bien notre chipolata, sauf qu'il oublie les marrons.

La poularde à la *Montmorency* est piquée, remplie de foies coupés en dés, de petit lard et de petits œufs. Cousez la poularde afin que rien ne sorte et faites cuire comme un fricandeau, qu'elle soit bien glacée.

A la Chia. — La chia est un cornichon qui nous vient des Indes. Servez avec une poularde cuite à la broche dans une sauce ou coulis après l'avoir fait tremper dans l'eau presque bouillante.

La poule de *Caux* se sert piquée, rôtie comme le coq vierge.

Le canard au père Douillet. — Le mettre dans une casserole juste de sa grandeur avec un bouquet garni, une gousse d'ail, deux clous de girofle, basilic, une pincée de coriandre, oignons, carottes, panais, un morceau de beurre, un verre de vin blanc, cuire à petit feu. Quand le canard fléchit sous le doigt, passer la sauce, la dégraisser, la faire réduire au point d'une sauce et servir sous le canard.

Remarquez qu'on ne fait pas revenir le canard, et je suis persuadé que cette recette est bien celle du canard au madère, sauf les quelques modifications que l'on a pu lui faire subir comme addition de papricka et de fond de volaille.

Canard à la Bruxelles. — Celui-ci est farci de ris de veau et de petit lard, le tout manié avec du persil, de la ciboule, des champignons, deux échalotes, sel et poivre, cousu, afin que rien ne sorte et le terminer comme le précédent.

Canard en chausson. — Farci de godiveau ou d'une farce de volaille et terminé comme le canard au père Douillet.

Canard à la Béarnaise. — Simplement braisé avec des oignons, singer le fond d'une cuillerée de farine et terminer avec un filet de vinaigre.

Je m'aperçois que malgré les noms plus ou moins pompeux, il n'y a rien d'extraordinaire et je passe rapidement aux :

Côtelettes de pigeons. — Les pigeons fendus en deux, panés et grillés et servis avec sauce claire et piquante. Les pigeons étaient servis : aux mousserons, aux

truffes aux pointes d'asperges, aux petits pois, aux montans de cardes, aux laitues farcies, en compote, à la crapaudine, au basilic, en matelote, en *surprise*. Ces derniers, enveloppés dans les laitues farcies.

En fricandeau. — Piqués et braisés, comme le nom l'indique et servis dans leur glace.

Au soleil. — Cuits, braisés, refroidis et trempés dans une pâte pour les faire frire de belle couleur.

Aux tortues. — Ici, ce sont les tortues dont on a coupé les pattes et la tête, retiré l'amer qui servent de garniture aux pigeons en ragoût.

En hâtelets. — Vos pigeons cuits, faites tenir la sauce après chaque morceau que vous embrochez; panez à l'anglaise et faites griller vos hâtelets. Servez sans sauce.

En beignets. — Même système, sauf que vous remplacez la panure par une pâte à frire et que vous les servez frits d'une belle couleur avec persil frit.

A la Dauphine. — Braisés et servis avec une garniture de ris de veau, glacés comme les fricandeaux.

Puis, nous arrivons au gibier. Alors, c'est un défilé de tous les oiseaux que l'auteur met à toutes les sauces, avec des râgouts de moutons, de cardons, de truffes, de navets et en sauce à la rocambole.

Les albrans, les sarcelles, les pluviers, les vanneaux, les rouges-georges, les guinards, les bécots, les cailleteaux, les ramereaux, les ortolans, les mauviettes, les perdreaux, qu'il met à toutes les sauces, même à la sauce à la carpe, sauce à la sultane, ragoût d'olives, en salpicon, etc., etc.

Il y a des soins de prodigués pour de certaines recettes et d'autres qui sont bien délaissées.

Mais l'emploi du foie avec lard râpé, ciboule et persil hachés pour farcir les pièces de gibier, sont assez bien décrites, et toujours cette méthode de faire revenir au beurre dans un bon assaisonnement avant d'embrocher et toujours bardé et emballé.

Par exemple, ce qu'ils aimaient le laurier à cette époque; jusqu'à cinq feuilles pour des cailles.

Cependant, je dois faire observer que l'auteur les faisait blanchir un quart d'heure avant de s'en servir dans un coulis de veau.

Il ne vidait ni les grives, ni les pluviers, ce qui me paraît exact.

Le gibier à poil. Ici, je trouve un pâté de lièvre dont le lièvre est coupé par les membres, lardé et assaisonné, puis cuit avec un demi-verre d'eau-de-vie et un morceau de beurre; lorsqu'il n'y a plus de sauce, on y met le sang que l'on a eu soin de réserver et on le fait chauffer sans le laisser bouillir; puis l'on dresse le lièvre dans une terrine et on sert le tout d'un seul morceau. Ce pâté froid sert pour entremets. C'est un genre de terrine que l'on démoule, car l'auteur dit, versez dans ce que vous devez servir.

Il fait un *civet* avec un filet de lièvre déjà servi comme rôt.

Je les préfère à la poivrade, sans les laisser bouillir dans leur sauce.

Il préconise la venaison pour le chevreuil, le daim, le sanglier, le marcassin, le cerf, la biche et le faon. Il en fait des bœufs à la mode, des pâtés froids et en pot.

Du poisson de mer, l'auteur agit absolument comme de nos jours. Il traite cependant la macreuse à court bouillon de saumon et plus loin en fait un haricot.

Il indique le vaudreuil, la thontine, la lubine, comme nous l'avons vu dernièrement.

Le poisson d'eau douce est assez bien traité, surtout son *Étuvée de goujons*. Sa lotte ou barbotte, dont il fait des ragoûts avec crête, des fricandeaux, des entrées en gras ou en maigre, des matelotes ou des fritures, après l'avoir mise à mariner.

Des légumes, il n'y a rien à innover. On sent qu'il a pratiqué et essayé de tout, il parle des chervis également, du chia et des capucines, du baume, du cresson alénois et de la corne de cerf, ces derniers comme garniture de salade.

Dans son chapitre des œufs il y a beaucoup d'erreur. Les œufs frits sont des omelettes, ses œufs à la neige mal compris, et son omelette soufflée à la poêle mal définie, quant au travail de l'appareil.

Les crèmes sont un peu mieux soignées, ses entremets presque nuls, il n'y a que des beignets.

Les rôties qui viennent à la fin sont préférables : rôties au jambon, rôties aux anchois, de rognons de veau, rôties de toutes sortes de viandes.

La pâtisserie c'est autre chose : le macaroni en fait partie et c'est moins que l'enfance de l'art, c'est dans une poupetonnière que se fait cuire le biscuit de Savoie; puis viennent les coulis, le jus, la gelée pour les malades, et les purées de lentilles et d'oignons ; les ragoûts sont assez bien traités, ainsi que les quelques sauces qui les suivent et qui précèdent l'office dont je ne vous dirai rien, dans la crainte de faire une répétition.

Le service à cette époque n'était pas présenté comme de nos jours, les hors-d'œuvre se servaient après les

entrées. On servait quatre services et l'on ignorait les principales règles à observer pour composer un menu.

Réflexions sur la Cuisine ancienne

J'insiste sur cette méthode de passer une pièce de boucherie, de volaille ou de gibier dans un genre de Matignon bien assaisonnée avant de la mettre à la broche, parce que sans être classique, cette méthode a du bon. Il m'est arrivé souvent d'emballer, avec une mirepoix passée au beurre, des petits poulets pour les faire rôtir à blanc, afin de les servir avec garniture Toulouse, et toujours j'en ai eu des compliments. Il arrive parfois que l'estomac prend un peu de couleur, ça n'en est que plus original et meilleur. Je vous assure que la mine est superbe et le goût délicat. Maintenant, je ne dis pas de le faire toujours, mais une fois par hasard, pour se rendre compte de la différence.

Lorsque nous faisons des épigrammes, ne faut-il pas cuire les poitrines dans une bonne braise ou dans un bon jus, les mettre refroidir sous presse, les parer, les paner et les faire griller à nouveau; bien qu'il y ait là une autre opération, ce n'en est pas moins un genre d'accommodement préférable.

Dans la cuisson de l'anguille au vin blanc bien aromatisé, et qu'on laisse refroidir pour la passer et la faire griller pour la servir à la tartare, je retrouve la même intention de la part des praticiens de l'ancienne cuisine.

N'est-ce pas quelquefois le hasard qui fit souvent découvrir un mets nouveau?

On fait cuire un poisson, on le met au garde-manger pour le conserver dans sa cuisson et l'avoir comme réserve en cas de besoin; puis l'on s'aperçoit qu'il s'est nourri dans le court-bouillon, surtout s'il est au vin et au gras; de là, il n'y a qu'un pas pour essayer d'un bœuf à la mode froid, d'un genre d'aspic de cervelles ou d'autres mets tels que les fricandeaux dans leur gelée en belle vue. C'est bien évident qu'à chaud, les aromates pénètrent mieux et ne donnent pas le même goût qu'une marinade ou une venaison.

Des aromates

Aujourd'hui que l'on peut se procurer des aromates parfaitement préparés, comme par exemple ceux de Léon Cieux, du papricka, du poivre de Cayenne, de la muscade, du safran, du cari ou autres, de différents goûts, il n'est besoin que d'un conseil : n'usez qu'avec modération de n'importe quel aromate.

Surtout s'il s'agit du thym, du laurier, et n'employez l'ail ou l'échalote qu'à bon escient.

Ayez toujours soin, lorsque vous vous servez d'oignon et d'échalote hachés, de bien les laver dans le coin d'une serviette et de les bien presser, afin d'enlever l'amertume. Le persil, l'estragon, la sarriette, le mélilot, la sauge, la ciboulette, la capucine, le cerfeuil, le cresson Alénois, ces derniers servent plus spécialement à l'assaisonnement des salades.

De tous ces condiments et d'autres que j'oublie, il faut n'user qu'à propos et bien proportionner, afin qu'aucun goût prononcé ne subsiste.

Il n'est pas jusqu'à l'écorce de citron ou d'orange séchée ou non, la bigarade, le cinnamome, le chinois ou orange verte qui ne soient employés continuellement, pour les entremets surtout.

Les liqueurs, les parfums, toute substance qui dégage une odeur suave, les alcools, tels que : kummel, fine champagne, kirsch, etc., font partie des aromes que nécessitent quantité d'entremets.

Et sitôt que vous franchissez la frontière d'un pays quelconque, il est juste et nécessaire de se soumettre aux goûts des nouveaux amphitryons, car chaque peuple a ses préférences, pour les aromates surtout.

Cuisine ancienne

J'ai là sous les yeux les II[e] et III[e] tomes de la *Nouvelle Cuisine,* par MANON, datant de 1760, qui me paraissent fort curieux.

La première édition a paru en 1741.

J'en détache du premier Menu le premier service :

TABLE DE 14 COUVERTS SERVIE A 13, A SOUPER.

Premier Service.

Pour le milieu un surtout.

Pour les deux bouts deux ouilles :

Un de ris aux écrevisses.

Un d'une ouille à l'espagnole.

Pour les deux flancs deux hors-d'œuvre :

Un de pains à la venette.
Un de queues de mouton à l'oseille.

Quatre moyennes entrées aux quatre coins du surtout :

Une d'un pâté de saumon ;
Une d'un gigot de cent feuilles ;
Une de poularde à la bourguignotte ;
Une de pigeons en concombres.

Quatre petites entrées pour les quatre coins de la table :

Une d'oreillons de veau à la sultane ;
Une de palais de bœuf en rissolles ;
Une de filets de lapreaux à la Czarienne ;
Une de soles à la Martine.

Je ne veux pas abuser de nos lecteurs ; c'est pourquoi je ne cite pas le deuxième, le troisième ni le quatrième service, dans lequel je relève un entremets de bignets en las d'Amour, parmi les douze qui le composent.

C'est un véritable instant de bonheur que de feuilleter un pareil livre où les surprises se succèdent ; lisez plutôt :

Six entrées :

Carré de mouton à la Chirac ;
Côtelettes de veau à la Choisy ;
Poulardes en auchepot ;
Musettes à la Sultane ;
Pigeons soufflés ;
Maquereaux glacés.

Et tout se suit ainsi jusqu'aux haricots verts au vin de Champagne. Les œufs en surtout, à ma commère, et les bignets à la jardinière.

Tout en respectant l'orthographe et afin de ne pas surcharger ces annotations, je m'arrête et ne ferai qu'effleurer les recettes qui parfois sont assez longues, quoique toujours intéressantes.

L'auteur donne comme potage à la Villeroy un potage à l'oignon au gras, servant des croûtons avec les oignons cuits au beurre en forme de cordon.

Et comme potage de riz à la hollandaise, un chapon au riz avec persil blanchi haché sur le riz.

Je crois avoir déjà parlé des potages de perdreaux au parmesan, de perdrix aux marrons, etc.

Son potage *à la flamande* est un composé de concombre, oseille, laitue, cerfeuil, pourpier, le tout passé au beurre et mouillé d'un bouillon de pois, réduit et passé, lié avec huit jaunes d'œufs; mitonné et versé sur des croûtons frits au beurre et des œufs pochés, en ayant soin de ne pas laisser bouillir lorsque la liaison est dans le potage.

Son potage *de melon*, fait comme nous faisons aujourd'hui le potage de potiron, a cependant cela de curieux, qu'il le mouille moitié crème et lait et qu'il le sucre en y ajoutant des macarons entiers et du biscuit coupé en tranches fort minces et qu'ensuite il prend du pain chapelé à potage, qu'il le fait sécher au four et qu'il le met à la surface de son potage sans le faire mitonner.

Au houblon à la bourgeoise. — Faire blanchir le houblon, cuire un potage aux pois, le passer avant que les pois ne tournent en purée, le lier de huit jaunes d'œufs; faire cuire le houblon à part dans du bouillon de pois,

le dresser en couronne et servir le potage lié pardessus.

Voilà, je crois, des potages qui ne se font pas tous les jours à Paris.

Passons au bœuf.

Le *filet à la Villars* piqué d'anchois, de jambon, de lardons de veau et de lard bien assaisonnés de sel, poivre, fines herbes hachées, braisé avec soin et servi avec une sauce au vin de Champagne.

Le filet de bœuf en canonnière. — Creusé comme une canonnière, sans ôter la viande, vous remplissez ce trou de lard râpé, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, sel, gros poivre, le tout manié ensemble ; ficelez les deux bouts et faites cuire à la broche, enveloppé de lard et de papier. Servez avec sauce piquante. Les filets de veau et de mouton se traitent de même façon.

Le bœuf en saucisson marbré mérite une mention spéciale. Prenez un flanchi de bœuf, ouvrez-le en deux et l'unissez en l'abattant avec un couperet; mettez une étamine sur la table, étendez le flanchi de bœuf dessus ; vous avez ensuite des filets de toutes sortes, comme jambon, lard, jaunes d'œufs durs, le blanc de deux œufs, amandes douces, de tranches de bœuf, de truffes, de pistaches; faites une rangée de chaque filet sur le flanchi, comme l'on fait à une galantine. Quand tous vos filets sont arrangés, assaisonnez le dessus de sel, gros poivre, ail, échalote, persil, ciboule, le tout haché très fin, cassez deux œufs et les battez, étendez-les dessus tous vos filets, saupoudrez légèrement de farine, roulez ensuite le flanchi de bœuf, enveloppez-le bien, serrez avec l'étamine, ficelez-le pour qu'il se tienne en état ; faites-le cuire dans une bonne braise

avec du bouillon, vin blanc, un bouquet, oignons, racines, fines herbes et épices. Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa braise et le servez à sec sur une serviette pour entremets.

J'ajoute qu'un canard à la serviette fait dans ce genre. mouillé au madère, au vin blanc sec et au cognac, ne saurait être déprécié sur aucune table. On peut retrancher les œufs, les remplacer par une farce fine ou genre gratin au foie gras et l'on obtiendra du succès.

Filet de grosse viande à la Sultane. — Aplati, bien dénervé, étendu sur la table, garnissez-le d'un salpicon de foie gras et de ris de veau ou d'agneau, de champignons, de cornichons, le tout coupé en dez et mêlé dans une farce de volaille bien assaisonnée avec fines herbes hachées, huile fine ; roulez ensuite et faites cuire à la broche enveloppé de lard et de papier. Servez avec sauce sultane : c'est une poêlée au vin de Champagne avec deux cuillerées de réduction, un peu de bouillon, quelques tranches de citron, persil, ciboule, thym, laurier, basilic, ail, trois clous de girofle ; bouillir le tout une heure à petit feu, passer la sauce au tamis, mettez-y persil blanchi haché, un jaune d'œuf dur haché, sel, gros poivre. (*Réduction*, lisez : *Glace de volaille.*)

Yeux de bœuf, sauce au réveil-matin. — Parez les yeux de leur noir, faites-les dégorger à l'eau tiède et blanchir à l'eau bouillante, marquez-les dans du bouillon avec bardes de lard, tranches de citron, la peau ôtée, un bouquet garni avec basilic ; faites cuire à petit feu. Dressez et servez avec sauce *au réveil-matin :*

Mettez dans une casserole de l'huile fine, veau et jambon, coupés en dez, passez-les, mettez après de

l'ail, échalotes, rocamboles, un bouquet, un oignon clouté, macis, gingembre, cannelle, un peu de baume, une tranche de citron, un verre de champagne, du bon bouillon, un verre de vinaigre blanc, faites cuire le tout ensemble à petit feu. A la moitié de la cuisson, vous y ajoutez une cuillerée de coulis, dégraissez la sauce. Quand elle est réduite en petite sauce, passez-la au tamis ; servez-vous-en pour la venaison ou pour ce que vous jugerez à propos.

La langue de bœuf au parmesan. — Nous avons déjà vu les langues ; celle-ci est cuite à forfait dans du bon bouillon puis découpée et mise au vin de Champagne avec deux cuillerées de coulis et deux de réduction bien mitonnée, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce ou presque plus. Alors, on la met à gratiner avec le parmesan recouvert du peu de sauce qui reste et celle-ci recouverte de parmesan avant d'être mise sous le four de campagne.

Les palais de bœuf sont traités de main de maître en rissoles, en hatelettes, à la tartare, sauce piquante, à la cendre, garnis de truffes.

Veau à l'impromptu. — Prenez du veau froid cuit à la broche, coupez-le mince de la largeur de deux doigts, prenez un plat, mettez au fond persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel, gros poivre, arrangez dessus les tranches de veau, mettez ensuite du jus par-dessus et le faites prendre en glace ; étant pris en gelée et prêt à servir, vous le renversez sens dessus dessous dans le plat que vous voulez servir, un jus de citron et servez.

Il est vrai que c'est là un plat de campagne ; mais c'est tout simplement délicieux et facile à détailler.

Dernièrement j'étais à une noce en Picardie ; eh bien, en sortant de la mairie, cent personnes se servaient elles-mêmes dans dix plats de veau à l'impromptu, chacun en faisait compliment à la mère de la mariée, qui voyait le moment où tout allait être englouti. Il faut tout dire, le cidre était si bon, que deux gars solides ne suffisaient pas à tirer et à verser à la ronde.

Ce que c'est que l'appétit, me disais-je ; c'est encore là le meilleur cuisinier du monde.

Roulade au céleri. — Genre de paupiettes de poulets, de poulardes ou même de veau, braisées avec du céleri bien blanchi et finalement glacé avec une glace de veau et jambon et que l'on dresse entre chaque paupiette.

Noix de veau à la Chantilly. — D'une noix de veau bien mortifiée, coupée en vingt morceaux longs que vous arrangez dans un plat avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, échalotes, truffes, le tout haché très fin, de l'huile fine, maniez le tout ensemble pour que le veau prenne du goût ; roulez-les, enfilez-les dans des hatelettes, faites cuire à la broche enveloppées de lard et de papier. Quand ils sont cuits, servez avec une sauce claire de réduction et jus de citron.

Andouilles à l'anglaise. — Filets de noix de veau, lard et jambon assaisonnés de fines épices et toutes sortes de fines herbes, telles qu'ail, ciboules, champignons, persil, échalotes, le tout haché et manié ensemble ; entonner tous ces filets dans des boyaux bien propres, en former des andouilles de la grandeur désirée et les faire cuire dans une bonne braise bien nourrie ; les laisser refroidir dans leur cuisson, les égoutter, les faire griller sur du papier et servir à sec.

Côtelettes de veau à la Choisy. — L'auteur désosse un

carré de côtelettes, fait un bon jus des os et reprend les petits os ainsi cuits pour reformer les côtelettes, qu'il fait avec une farce fine de godiveau dans laquelle il enferme un salpicon de jambon, veau passé au beurre et champignons, le tout coupé en petits dez, puis il pane ses côtelettes à l'anglaise, les fait frire et les sert avec persil frit.

Son *épaule de veau à la turque* est désossée, piquée de lard et de jambon, cuite à la braise et servie avec un hachis de laitues, cerfeuil, oseille, persil, ciboules et champignons, le tout bien passé au beurre et cuit dans un jus et coulis, puis glacée au four après l'avoir garnie de cette farce et de parmesan.

Sa *longe de veau à la gasconne* est marinée avec toutes sortes d'épices après avoir été piquée de lard et de jambon, emballée pour être rôtie à la broche et servie avec sauce piquante.

Son *veau à la Rambouillet* est plus intéressant. Le cuissot, perforé de trous le plus rapprochés possible que l'on emplit de godiveau, est enveloppé de lard et de papier et rôti à la broche, puis doré à l'œuf battu, pané de mie de pain après l'avoir déballé et servi d'une belle couleur avec sauce piquante.

Son *Jarret à la boiteuse*, cuit dans du bouillon après avoir été blanchi, est servi avec des épinards à la Chirac sans être hachés et des choux-fleurs blanchis et cuits dans un blanc. Une sauce au beurre sur les légumes sans en mettre sur le jarret.

Le *Veau à la Piémontaise* détaillé en bandes aplaties fort minces recouvertes de jambon, les bords des bandes repliés sur le jambon, le tout bien assaisonné, les faire braiser au champagne, passer la sauce, la dé-

graisser et servir après y avoir ajouté un peu de coulis. L'auteur ne dit pas s'il dresse ce genre de paupiettes en couronne ou chevalée à plat.

Les *ris de veau à la Saint-Cloud* sont blanchis, farcis de farce de volaille ou plutôt de farce de blanc de poulet, graisse de veau blanchie et lard râpé, assaisonnée de fines herbes, sel et poivre, puis cousus afin que rien ne sorte, cuits entre des tranches de veau et de jambon, mouillés de champagne et de réduction. Une fois dorés, la sauce est passée au tamis, dégraissée, réduite à la glace acidulée d'un jus de citron et servie sur les ris bien chauds.

A l'Italienne aux truffes. — Blanchis, rafraîchis, marinés avec toutes sortes de fines herbes et à l'huile fine, puis braisés comme les fricandeaux mouillés au champagne avec peu de réduction ; les truffes hachées, passées à l'huile et cuites à côté des ris de veau, sont servies dessus après avoir bien dégraissé la sauce.

Les andouillettes de veau au godiveau, moins distinguées que les andouillettes à l'anglaise, ne me semblent pas mériter une mention spéciale.

Son gâteau à l'anglaise. — Faites une farce anglaise à la mie de pain et à la crème avec graisse de bœuf et lard par moitié, un peu de jambon et de tétine de veau, le tout assaisonné ensemble avec sel, poivre, épices, persil, ciboules, ail, échalotes également haché. Formez un salpicon de la noix de veau tendre que vous coupez en dez avec jambon, lard, truffes, amandes douces, pistaches ; mêlez ce salpicon à la farce, ajoutez-y quatre œufs cruds ; foncez ensuite une casserole de bardes de lard et mettez par-dessus une crépine de cochon, garnissez celle-ci de votre viande,

rabattez la crépine et faites cuire au four pas trop chaud. Servez pour entremets sur une serviette, quand il est refroidi.

Ses paupiettes à l'estouffade au vin de Champagne sont bien faites dans le même genre qu'aujourd'hui, sauf que c'est une farce anglaise à la crème et à la mie de pain qui termine le genre de godiveau dont il se sert et qui est fait à la tétine et au lard blanchi et toujours garni de fines herbes. L'originalité réside surtout en ce que les paupiettes ou plutôt les tranches de veau sont marinées à l'huile avec toutes sortes d'herbes et d'épices avant d'être mises en paupiettes, puis braisées avec leur marinade entre tranches de veau et de jambon et mouillées de vin de Champagne. La sauce réduite, bien dégraissée est servie sur les paupiettes.

Les oreillons de veau à la sultane.— Les oreilles sont parées et cuites dans une braise au vin de Champagne aromatisée de basilic, ciboules, thym, laurier, ail et clous de girofle et servies avec une sauce Sultane au vin de Champagne, terminée au jus de citron ou même de tranches de citron et persil et finalement liée avec un jaune d'œuf dur haché, sel et gros poivre.

Comme l'on peut voir, le champagne était prodigué en ce temps-là, ce qui ne veut pas dire que la cuisine en était meilleure, mais néanmoins nous devons reconnaître que les soins donnés à la moindre cuisson n'étaient pas sans importance et du reste en lisant le chapitre des sauces, je relève la sauce à la Dantin, à la Hussarde, à la Princesse, à la Pimbêche, à la Reine, au Réveil-Matin, Sinople, à la Polonaise, à la Sultane, à la Romaine.

Et en sauce maigre : Ravigote aux Anchois, Ré-

moulade chaude, au Verd-Verd, aigre pour poisson, à la Persillade, à la Monime, à la Saint-Clou, Verte à l'Italienne, à la Provençale.

Je vois encore qu'une marinade chaude de vinaigre et de beurre sert pour mariner des pieds de veau destinés à être frits.

Le mouton n'est pas moins bien traité. Les pieds aux concombres, le quarré à la *Chirac* servi avec des épinards passés au beurre après avoir été blanchis et serrés sans être hachés.

Par exemple *la Salade à l'Anglaise*, qui n'est autre qu'un gigot de mouton lardé, braisé au vin blanc et refroidi dans sa cuisson puis dressé au milieu d'un ragoût de culs d'artichauts cuits au blanc ; entouré d'olives et d'un cordon d'anchois, un de betteraves, un de cornichons, un de câpres, un de cerfeuil, un de carottes tournées et cuites avec le gigot. Le tout assaisonné de bonne huile fine et de vinaigre à l'estragon.

Cette salade est servie comme gros entremets froid.

Le Gigot aux cent feuilles, plus curieux encore, consiste en ce qu'il est découpé à cru, très mince, la peau relevée, mais que toutes les tranches tiennent au manche comme la peau elle-même ; qu'une persillade d'ail, ciboules, échalotes, persil, champignons, le tout haché très fin ; thym, laurier, basilic en poudre, huile, sel, poivre, le tout remué ensemble et parsemer dans les feuilles du gigot ; recouvrir celui-ci de sa peau, le coudre et le faire cuire à la broche après l'avoir emballé de papier. Le servir avec un peu de réduction (lisez demi-glace), échalote et jus de citron, sel et gros poivre.

C'est simplement une demi bordelaise Bonnefoy ajoutée à un gigot délicieusement préparé.

Son gigot à la Provençale lardé d'anchois, de lard et de jambon ainsi que de céleri blanchi et à moitié cuit, de cornichon, d'estragon, d'ail et mariné à l'huile avec toutes sortes de fines herbes hachées, que la marinade soit bien entre la chair et la peau ; recouvert de sa peau et de papier, le faire rôtir et le servir avec une sauce au champagne.

Son gigot panaché est braisé après avoir été piqué de jambon, de lard et de cornichons puis servi avec un salpicon de câpres, anchois, jambon, quatre jaunes d'œufs durs, le tout lié dans un peu de réduction et terminé avec un jus de citron et deux petits pains de beurre de Vambre (Vanves).

A la Mailly. — Le gigot est désossé sauf le manche, vidé aux deux tiers et regarni d'un salpicon de ris de veau, jambon et cornichons, truffes, champignons, le tout coupé en dés ; cuit à l'estouffade entre tranches de veau et de jambon à très petit feu. Servir avec un peu de sauce bien dégraissée et avec jus de citron.

A la Sultane. — L'auteur creuse un trou dans le gigot après avoir levé la peau et y introduit une farce finie de bon goût ; rabattre la peau et la recoudre afin que la farce ne sorte pas. Piquer le dessus de petit lard et l'envelopper de papier beurré. Servir avec sauce à la Sultane, c'est-à-dire un genre de fond de braise réduit au champagne et terminé avec tranches de citron, persil, ciboules, basilic, ail et clous de girofle, puis liée avec jaunes d'œufs durs.

Son Épaule de mouton en grenadin est simplement une épaule farcie, roulée en bourse après avoir été

garnie d'un salpicon de cornichons, jambon, champignons étendu sur le godiveau. Braisée et servir avec une sauce à l'italienne.

Épaule de mouton en *filets couverts*.—Cuite à la broche et refroidie, l'épaule est ensuite découpée en filets qui sont passés au beurre à la lyonnaise et liés avec deux rocamboles écrasées, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs et un filet de verjus. Dresser les filets et les recouvrir de la peau de l'épaule.

Mouton à l'eau-de-vie aux marrons.—Détaillez la noix d'un carré de mouton, les piquer de lard et de jambon, les passer à l'huile à feu vif, ajouter un verre d'eau-de-vie, y mettre le feu et remuer comme un punch. Quand l'eau-de-vie est éteinte, mouiller de bouillon de coulis et de réduction, ajoutez des champignons, truffes, ris de veau blanchis, un bouquet, assaisonnez de bon goût et faites cuire à petit feu. Terminez avec un jus de citron en y ajoutant vos marrons cuits dans du bouillon. Dressez le ragoût au milieu, les marrons autour et saucez légèrement.

Il faudrait tout citer d'un pareil livre, car voici venir encore un *Gigot à la Fleury*, émincé et reformé à l'aide d'une farce anglaise à la crème et à la graisse de rognon de veau, liée aux œufs et garnie de champignons, d'ail et d'échalotes, braisé et servi avec un ragoût quelconque.

Sa roulade en hatelettes à l'échalote faite d'un carré de mouton ou d'un filet mariné, garnie de farce et roulée pour être enfilée dans des hatelettes et rôtie à la broche pour être servie avec sauce à l'échalote n'est pas sans mérite; le tout est de bien combiner sa marinade et que la farce soit bien relevée.

Le gigot piqué de truffes à la broche est entrelardé de lard et de truffes et laissé deux jours au garde-manger avant d'être rôti, afin qu'il puisse se bien parfumer de truffe. Quand il est aux trois quarts rôti, il doit être pané de mie de pain et arrosé afin de prendre une belle couleur et servi avec son propre jus ou un ragoût de truffes.

Les langues de mouton à la poêle, cuites dans une bonne braise au champagne, les ouvrir, les marquer dans une casserole foncée de jambon, les couvrir d'une duxelles bien relevée, les faire gratiner et les servir avec un jus de citron.

Ce livre qui a pour nom la **Nouvelle Cuisine** est bien de la bonne école; tout y respire l'ordre, la science approfondie d'un chef constamment à la recherche du nouveau et ne négligeant aucune occasion de se signaler par mille soins qui sont bien les bases de la vraie cuisine.

Voici le chapitre des poulardes. Aujourd'hui, nous mettons une queue de bœuf en *hochepot*. En ce temps-là, on y mettait les poulardes. On mettait celles-ci *aux Cerneaux* après les avoir farcies de ces derniers et après les avoir fait rôtir, on les servait avec un cent de cerneaux épluchés et blanchis chauffés dans une réduction acidulée de verjus ou de jus de citron.

A la Bourguignotte. — L'auteur tourne la poularde en entrée, la passe au beurre à la casserole, fonce celle-ci ensuite (sans ôter le beurre) de deux tranches de veau, une de lard, remet la poularde dessus, l'estomac dessous, avec quelques oignons et racines coupés en tranches, mouille avec du bouillon et un demi-verre de champagne, couvre avec une bande de lard, le tout

bien assaisonné et fait cuire à petit feu. Dresse la poularde et après avoir bien dégraissé la cuisson, la fait tomber en demi-glace et la termine au jus de citron et un peu de persil blanchi haché, sauce et sert.

En lapreau. — Prendre une bonne poularde, la fendre par le dos pour la désosser à forfait hors les pattes et les ailes. Prendre également un moyen lapreau, levez les filets que vous émincez et étendez sur un plat, afin de bien les assaisonner de sel, gros poivre, persil, champignons, ciboules, pointes d'ail, échalotes, le tout haché très fin arrosé d'huile, mêlez le tout ensemble, les arranger ensuite dans le corps de la poularde, redonner la forme à celle-ci et la coudre, la trousser, les pattes en long, les ailes dans leur naturel; procéder pour la cuire comme pour la poularde à la Bourguignotte, sauf qu'il est inutile de la passer au beurre; mais servir avec sa cuisson réduite sans persil et sans être acidulée.

En piquant de jambon. — La farcir de son foie et lard râpé, avec persil, ciboules, pointes d'ail, le tout haché très fin, la trousser et la faire revenir au beurre, puis la piquer de lardons de jambons assez longs, la faire rôtir à la broche après l'avoir bardée et emballée de papier beurré. La servir avec une sauce au jambon acidulée de jus de citron.

Son hachis de viande blanche ne mérite pas une mention spéciale, liez-le avec jus de citron et crème et terminez au moment de servir avec un jus de citron; dressez avec croûtons frits.

A la Flamande. — Comme notre bœuf à la Flamande, sauf qu'elle cuit avec les choux et le lard dans la mar-

mite et qu'il la sauce d'un coulis lié au beurre de Vanvre.

Rien de remarquable dans sa poularde *à la minute* pas plus qu'en *chipolata. Les cuisses de deux chapons aux truffes* sont braisées ou poêlées au vin de Champagne et servies avec les truffes et la réduction de la cuisson.

Ses filets de viande *à la Grammont* sont cuits (les filets et le blanc des volailles seulement) dans de petites caisses de papier avec un bon assaisonnement : huile, sel, poivre, ciboules, persil, champignons hachés, cuits entre deux plats avec feu dessus, feu dessous; bien égouttés de leur graisse qui est remplacée par une cuillerée de sauce au vin de Champagne.

Sa viande blanche en venaison est un genre de poularde en lapreau, sauf qu'il choisit un dinde et qu'il le bourre de filets de perdreaux, de lapreaux ou de levreaux bien énervés et marinés, puis il fait refaire au beurre avant de mettre à la broche soit son dinde, soit sa poularde, et il laisse le cuisinier juge de servir avec la sauce qu'il lui plaira.

Son pain à la Venette, formé de filets de volaille ou de gibier bien mincés, bien marinés; dressez sur un plat en forme de petits pains, six pour un plat; cuits un quart d'heure au four, bien égouttés et servis avec sauce au vin de Champagne.

Ses poulets à la Choisy sont des poulets à la reine bourrés de foie gras bien marinés avec toutes sortes de fines herbes et des truffes coupées en dés, ainsi que de petits oignons blancs, cuits à moitié. L'auteur fait revenir ses poulets au beurre avant de les embrocher et les sert avec une sauce à l'Espagnole dont il ne fait nulle mention dans son remarquable traité.

Ses poulets à la Dantzic sont également des poulets à la reine farcis de leurs foies que l'on fait revenir au beurre et cuire à la broche bien bardés et emballés et que l'on sert avec un ragoût de carottes, panais, petits oignons blancs blanchis et cuits au bouillon, des champignons et des truffes coupés en dés, passés au beurre, garnis d'une tranche de jambon, mouillés d'un verre de champagne, le tout mijoté à petit feu. Lorsque le ragoût est cuit, la sauce réduite à propos, vous ôtez le bouquet et le jambon, réunissez tous vos légumes, y ajouter des olives, des cornichons blanchis, vous assaisonnez votre ragoût de bon goût et servez bien chaud.

A la Romaine, ses deux moyens poulets gras troussés en entrée, piqués de gros lard et jambon, refaits et colorés au lard fondu, puis mis à poêler avec du vin de Champagne, bien assaisonnés et cuits à petit feu. Dégraissez la sauce, faites réduire et terminez-la avec un jus de citron ; servez sur vos poulets.

Musettes à la Sultane.—Trois poulets à la reine troussés en entrée, cuits à l'estouffade entre bardes de lard et tranches de veau, sel, gros poivre et vin de Champagne; mettez cuire avec trois vessies d'agneaux, faites un salpicon de ris de veau, foies gras, cornichons, champignons. Quand le tout est cuit, égouttez vos poulets, essuyer les vessies, prenez garde de les crever; mettez un poulet dans chaque vessie, avec du salpicon, soufflez les vessies pour qu'elles s'enflent, liez-les avec du fil, qu'elles prennent la forme d'une petite musette et servez dessous une sauce à la Sultane.

Poulets Robins. — Otez les os de l'estomac et le bréchet de deux poulets gras, détachez la peau de la chair avec les doigts, mettez-y partout du lard râpé avec des

truffes hachées, comme en poussière, un peu de sel et gros poivre. Quand ils sont farcis dans le corps et sous la peau, troussez les pattes en long (comme pour rôt), faites revenir au beurre, mettez à la broche et servez avec une périgueux.

Poulets en poires.— Prenez deux poulets gras désossés à forfait, ne laissez que les pattes ; prenez un ris de veau blanchi, du jambon cru, du lard, des champignons, maniez le tout avec du lard râpé et toutes sortes de fines herbes hachées, assaisonnez de sel, gros poivre ; mettez de ce salpicon sur chaque moitié de poulet et leur donner la forme d'une poire, la patte du poulet vous sert de queue en la coupant par la moitié, ficelez-les pour les tenir en état, faites cuire dans une bonne braise, foncée de tranches de veau ; enveloppez chaque poire de bardes de lard, mouillez de bouillon, un verre de vin de Champagne, tranches de citron, bouquet, sel, poivre, faites cuire à petit feu. Quand les poulets sont cuits, retirez-les, prenez garde de les rompre, passez la braise au tamis, dégraissez-la, faites-la réduire sur le feu, mettez-y un peu de coulis, goûtez si elle est de bon goût ; servez dessus les poulets.

J'ai cru devoir citer cette recette sans en omettre un mot, car elle est remarquable sous tous rapports. C'est un genre de ballotines, mais ce salpicon à cru, cette forme de poire et les soins qu'y apporte l'auteur sont à méditer.

Poulets à la roulette aux écrevisses.— Désossés et farcis d'un salpicon de lard, jambon, champignons, le tout manié avec du lard râpé bien assaisonné de fines herbes, sel et poivre, cousus et arrondis en boule, enveloppés de lard et de mousseline ou d'étamine, cuits dans une

bonne braise et servis avec un ragoût aux queues et coulis d'écrevisses.

En Pélican. — Vous laissez les pattes, les ailes et les cols, les farcissez de farce de volaille, cousez les poulets pour que rien ne sorte, laissez les pattes en long, les ailes troussées, le col et la tête en pélican, c'est-à-dire la tête droite, le bec sur le col pour le tenir en état, passez une brochette en travers de la tête et du col, faites-les cuire dans une braise mouillée de champagne et de bouillon. Quand ils sont cuits, retirez-les, passez la cuisson, dégraissez-la, ajoutez-y un coulis, pressez un jus de citron. Dressez vos poulets après avoir retiré la brochette et la ficelle et servez après avoir saucé.

Panés à la Sultane. — Farcissez deux poulets reines de leurs foies et lard râpé, persil, ciboules, champignons, deux rocamboles, le tout haché fin, bien assaisonné, passez-les au beurre, mettez-les à la broche bien bardés et emballés et sitôt cuits, panez-les, faites prendre couleur et servez avec une sauce à la Sultane.

A la Coigny. — Videz, flambez et aplatissez vos poulets, mettez-les à mariner avec sel, gros poivre, huile fine, persil en branches, ciboules entières, ail entier, pendant cinq ou six heures. Enveloppez ensuite les poulets dans des bardes avec leur marinade sans laisser ni ail, ni ciboules, ni persil, bien entendu; enveloppez de papier, faites cuire à petit feu sur le gril. Quand ils sont cuits, prenez garde que les poulets soient bien blancs, ôtez-les de leurs papillotes. Servez avec une bonne sauce « à la diable » par exemple.

Poulets à l'étuvée de carpe. — Dépouillez deux poulets, coupez-les comme pour fricassée et mettez-les dans une casserole avec champignons, bouquet de persil, ciboules,

une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier; prenez une carpe œuvée que vous coupez par tronçons et que vous mettez dans la même casserole avec les œufs, mettez-y une tranche de jambon, un peu de beurre, deux cuillerées de coulis, un peu de réduction (lisez glace), deux verres de vin de Champagne, sel, gros poivre, faites cuire le tout ensemble.

Le poulet presque cuit, ôtez la carpe, laissez les œufs, ajoutez des oignons blancs cuits dans du bouillon, faites achever de cuire votre étuvée et servez avec croûtons de pain frit.

Le chapitre des **Pigeons** n'est pas moins intéressant.

Ici, c'est une compote *à la Fleury* que vous faites cuire de bon goût et que vous laissez refroidir pour en former avec des choux-fleurs blanchis et une farce de godiveau bien liée une petite poupetonnière garnie d'une étamine qui, une fois pochée et cuite à point, est servie avec une sauce au coulis liée au beurre.

Là, c'est un *Quatuor de pigeons point du jour* farcis de lard râpé, truffes, champignons, persil, ciboules, le tout haché très fin et bien assaisonné de sel et gros poivre que vous faites revenir au beurre avant de les mettre à la broche et pendant ce temps, d'une noix de veau vous en formez cinq petits fricandeaux que vous dressez l'un au centre, les quatre autres entre les pigeons que vous saucez d'une demi-glace ou cuisson des fricandeaux réduite à point.

Dans ses pigeons à *l'estouffade à la Provençale*, je ne relève rien d'extraordinaire, ils sont sautés à l'huile avec fines herbes, puis marqués dans une casserole avec tranches de jambon et de veau et tout leur assaisonnement; au milieu de la cuisson, un verre de cham-

pagne est ajouté, la sauce dégraissée et réduite est servie sur les pigeons avec persil haché gros que l'on jette par-dessus.

En concombres. — Choisissez quatre concombres de moyenne grosseur, videz-les à l'aide d'une grosse lardoire de bois. Faites-les blanchir et rafraîchissez-les. Prenez quatre pigeons naissans, échaudez-les, videz-les, troussez-les en entrée, laissez les têtes, faites-les blanchir, mettez-les dans les concombres avec un petit salpicon de lard, jambon, champignons, bouchez les trous des concombres avec un peu de farce, qu'il n'y ait que la tête du pigeon qui passe, faites-les cuire dans une bonne braise et dressez-les sans briser les concombres, saucez d'un coulis clair.

En navets. — C'est absolument le même travail avec des navets un peu gros, sauf que c'est un genre de duxelles qui remplace le salpicon (avec truffes), marquez-les dans un fond de champagne ; sitôt cuits, égouttez vos navets farcis de pigeons naissans et faites réduire après avoir dégraissé le fond, acidulez d'un jus de citron, ajoutez un peu de coulis et servez dessus les pigeons.

A la Hollandaise. — Ici, c'est un salpicon aux ris de veau et des petits oignons blancs blanchis qui servent de garniture aux petits pigeons braisés sur jambon et lames de veau et toujours mouillés de champagne.

A la Stanislas. C'est un peu plus compliqué. Cinq pigeons échaudés, troussés en entrée, cuits dans un blanc avec cinq belles crêtes; d'autre part, passez sur le feu un ragoût de champignons, truffes, ris de veau, bouquet, tranches de jambon, mouillez au champagne et au bouillon avec deux cuillerées de coulis; quand le ragoût est cuit, tirez les pigeons et les crêtes du blanc,

mettez-les dans le ragoût pour leur faire prendre du goût.

Pendant ce temps, vous aurez fait cuire cinq culs d'artichauts dans un blanc, égouttez-les. Dressez-les sur votre plat avec un pigeon dans chacun d'eux et faites une incision sur l'estomac des pigeons pour y placer la crête et vous servez le ragoût de ris de veau, truffes et champignons entre chaque cul d'artichaut, saucez légèrement.

Pigeons soufflés. Désossez trois pigeons Cochois par la poche, prenez du lard, du jambon, des ris de veau, des champignons, des truffes, le tout coupé en dés et manié avec sel, gros poivre, toutes sortes de fines herbes hachées, trois blancs d'œufs fouettés, farcissez vos pigeons avec ce salpicon, cousez-les pour que rien ne sorte, faites-les cuire à petit feu à la broche bien emballés de lard et de papier. Quand ils sont cuits à propos, servez avec une bonne sauce.

Au sang.—Saignez cinq pigeons, mettez le sang à part, pressez-y un jus de citron pendant qu'il est chaud pour l'empêcher de tourner, échaudez les pigeons, troussez-les en entrée, faites-les blanchir, passez-les avec champignons, ris de veau blanchi, truffes, bouquet, tranche de jambon, mouillez de bon bouillon; quand ils sont cuits, liez votre ragoût au sang et ne laissez plus bouillir.

Coquilles de pigeons au parmesan. — Le même ragoût que ci-dessus (sauf qu'il n'est pas lié au sang), avec un salpicon de truffes, jambon, ris de veau, champignons, le tout refroidi, puis mis dans des coquilles de mer bordées de pâte, foncées de parmesan, le pigeon au milieu, le salpicon autour, remettez du parmesan râpé

par-dessus et faites glacer de belle couleur. Servez sur un plat.

En robe de chambre. — Échaudez vos pigeons, fendez-les par le dos, et les remplissez de farce fine (volaille cuite à la broche, hachée avec tétine de veau blanchie, un peu de lard râpé, une mie de pain passée avec de la crème, un peu de fines herbes hachées, sel, poivre, liez de jaunes d'œufs). Emplissez-en vos pigeons. Faites blanchir autant de laitues que de pigeons, serrez-les après les avoir rafraîchies, ôtez-en les cœurs et mettez les pigeons à la place, enveloppez-les avec les feuilles, qu'ils ne paraissent pas, ficelez-les et faites-les cuire dans une bonne braise. Faites cuire en même temps autant de tranches de petit lard que vous dressez de chaque côté de vos laitues, c'est-à-dire de vos pigeons enfermés dans vos laitues. Servez avec une sauce claire.

Des dindons, des oies et des canards

Ailerons de dindons à *la d'Estrées.* — Lorsque vous désossez des volailles ou que vous levez des filets de poulardes, mettez la peau de côté pour former à l'aide de moules à ailerons une entrée ; chaque moule étant beurré et garni d'un lambeau de peau de volaille, vous remplissez celui-ci de farce fine ou d'appareil à cromesquis ou encore de filets de volaille émincés mis dans une Béchamel, repliez ou enveloppez avec les peaux, faites-les cuire au four un quart d'heure ; ôtez-les des moules, en leur conservant la forme d'ailerons et servez-les avec une sauce au vin de Champagne.

Dinde grasse à la Cardinale. — Farcissez une petite dinde fine, aussi grasse que possible, avec son foie, des truffes, des champignons maniés avec du lard râpé, sel, gros poivre, fourrez sous la peau de l'estomac un beurre d'écrevisses, troussez-la pour rôt, bardez-la, emballez-la, faites rôtir à la broche et sitôt cuite, servez avec un coulis d'écrevisses.

Dindon gras à la Périgord. — Ici la recette est bien à la moderne, sauf qu'il se sert simplement de lard râpé au lieu de panne et qu'il truffe son dindon fraîchement tué pour le laisser se mortifier et prendre goût pendant trois ou quatre jours. Il le sert avec une sauce aux truffes, reste à savoir si c'est bien notre périgueux.

Dindon en globe. — Farci de foie gras, truffes, champignons, jambon, le tout coupé en dez et manié avec sel, gros poivre, lard râpé, persil, ciboules, pointe d'ail, le tout haché fin, cousez et arrondissez votre dindon comme une boule. Faites piquer le dessus qui doit être l'estomac, mettez-le cuire avec du bouillon, un bouquet, tranche de veau et vin de Champagne. Quand il est cuit, égouttez, dégraissez et faites réduire en glace ; glacez le dessus avec le dos d'une cuillère et sauce claire avec jus de citron. Poulardes et poulets se servent de même.

Ailerons à la Stanislas. — Passez au beurre vos ailerons bien échaudés avec truffes, champignons, ris de veau et bouquet, mouillez avec un demi-verre de champagne, un peu de réduction et bouillon, deux cuillerées de coulis. Faites cuire le ragoût à petit feu, dégraissez-le.

Quand il est cuit et bien assaisonné, dressez le ragoût sans sauce dans votre plat. Formez un cordon

de cornichons autour et saucez par-dessus le ragoût.

Oye à la Bordeaux. — Farcie de son foye avec lard râpé, persil, ciboules, ail, champignons, sel, gros poivre, cousez l'oye pour que la farce reste dedans ; faites refaire au beurre sur le feu avant de l'embrocher et arrosez avec ce même beurre lorsqu'il rôtit. Panez-le sur la fin de sa cuisson et servez-le avec une sauce aux échalotes *dessous*.

Cuisses d'oye à la Béarnaise. — Sa béarnaise consiste en oignons coupés en gros dez passés au lard fondu les cuisses cuites dans leur graisse. Mais il ajoute : vous pouvez encore mettre ces cuisses, en les faisant cuire dans une braise, ou sur le gril, à l'échalote ou servir avec une rémoulade.

Canard en globe. — Fendez par le dos, désossez à forfait, tirez-en toute la viande par filets et la coupez en dez. Prenez jambon, lard, champignons, le tout coupé en dez, maniez avec lard râpé, persil, ciboules, ail, échalote, le tout haché, thym, basilic, laurier en poudre, sel, gros poivre.

Quand le tout est manié ensemble, étendez la peau du canard sur la table, mettez dessus ce salpicon, enveloppez-le avec la peau et l'arrondissez comme un globe, cousez-le, enveloppez-le de bardes et d'étamine ; faites cuire dans une bonne braise avec vin blanc, bouquet, oignons, carottes, *panais,* fines herbes. Servez avec précaution avec sauce au vin de Champagne.

En globe d'une autre façon. — Désossez-le en laissant tenir toute la viande avec la peau et lardez au jambon et au lard sans percer la peau. Prenez filets de volaille ou de perdrix, il n'importe, coupez-les en dez avec des

ris de veau blanchis, des champignons, des truffes, maniez le tout avec du lard râpé, toutes sortes de fines herbes hachées, garnissez-en la peau du canard, cousez, arrondissez en globe, bardez et enveloppez d'étamine ; faites cuire dans une bonne braise et servez avec une sauce à la sultane.

A la Bruxelles. — Désossé par la poche et farci de farce fine avec ris de veau blanchis, jambon, champignons, le tout coupé en gros dez, cousez le canard, en lui laissant sa figure ordinaire ; foncez une braisière ou casserole avec des tranches de veau et de jambon, mettez le canard dessus, l'estomac en dessous ; cousez-le de bardes de lard et mouillez avec un peu de bouillon, de la réduction, un verre de champagne, garnissez d'un bouquet, un oignon, une carotte, faites cuire à petit feu, à la braise. Servez avec sa réduction bien dégraissée.

Oye à la broche farci de saucisses et de marrons. — Troussez en entrée un bel oye tendre, farcissez le dedans avec une douzaine de petites saucisses, un demi cent de marrons cuits aux trois quarts à la poêle, ajoutez des truffes, cousez l'oye et faites rôtir à la broche, panez-le de mie de pain lorsqu'il est cuit et faites prendre couleur. Servez.

A la daube.—Troussez en entrée, piquez-le de lardons bien assaisonnés de fines herbes et d'épices, mettez-le dans une chaponnière, l'estomac en dessous, enveloppé de bardes, mouillez avec un peu de bouillon, un poisson d'eau-de-vie, un demi-septier de vin blanc, un bon morceau de bon beurre, un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes, racines, oignons, échalotes, sel et fines épices ; faites cuire à très petit feu.

Quand il est cuit, retirez-le de sa cuisson pour le mettre froidir, passez sa cuisson au tamis, dégraissez-le et mettez la graisse à part, faites réduire la sauce en glace, mettez-la partout dessus l'oye, unissez avec le couteau, servez dessus une serviette garnie de persil verd.

Oison à la braise blanche, sauce à la Monime. — Troussez en entrée, mettez braiser avec tranches de citron et lorsqu'il est cuit servez avec une sauce à la Monime ; c'est-à-dire un peu de réduction, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vanvre, un peu de citron verd râpé très fin, des cornichons blanchis et hachés à moitié, faites lier la sauce sur le feu ; et servez.

Oison en chausson. — Farcissez un jeune oison avec des foies de poulardes, des ris de veau blanchis, une tranche de jambon, des champignons, le tout coupé en dez et manié avec lard râpé, persil, ciboules, pointe d'ail haché, sel, gros poivre : faites braiser au champagne à très petit feu. Dégraissez et faites réduire la sauce avec un peu de coulis et servez.

Avant de le mettre dans la braisière, faites revenir votre oison *dans le lard fondu.*

De l'agneau

Pieds d'agneau à la Marianne. — Les pieds blanchis et braisés, des petits oignons blancs blanchis et cuits dans du bouillon bien assaisonné de sel et poivre. Faites une farce fine de foies de poulets, lard râpé,

persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, liez de deux jaunes d'œufs, couvrez-en le fond du plat et faites attacher sur de la cendre chaude, retirez et égouttez la graisse ; dressez dessus les pieds d'agneau, les petits oignons blancs autour, servez dessus une sauce claire au coulis de jambon, avec un jus de citron.

Saucisson d'agneau à la Sultane. — Désossez un quartier d'agneau, lardez-en les chairs sans percer la peau avec lard et jambon. Prenez ensuite du lard, jambon, truffes, champignons, ris de veau blanchis, maniez le tout avec du lard râpé, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché et assaisonné de sel, gros poivre ; quand le tout est bien manié ensemble, mettez-le dans le quartier d'agneau, roulez-le ensuite comme un saucisson, cousez-le, enveloppez-le de bardes de lard et d'une étamine ; faites-le cuire dans une bonne braise au vin blanc et bien garni de bouquet, carottes, oignons. Servez avec une sauce sultane.

Têtes d'agneau en ragoût. — Cuites dans un bouillon garni de tranches de citron, bouquet de persil et ciboules, ail, thym, laurier, basilic, trois clous de girofle ; servez avec une financière composée de truffes, ris de veau, champignons, jambon, le tout passé au beurre et mouillé au vin de Champagne, un peu de réduction et cuillerées de coulis. En égouttant les têtes vous découvrez les cervelles et servez le ragoût par-dessus.

Queues d'agneau aux petits oignons au Parmesan. — Le titre vous indique la manière de procéder. Blanchir et faire braiser les queues, blanchir et cuire les petits oignons. Dresser ensuite en mettant du par-

mesan dans le fond du plat, les pieds entremêlés d'oignons, couvrir d'une sauce réduite au vin de Champagne, couvrir celle-ci de parmesan râpé et faites glacer de belle couleur. Servez.

Ris d'agneau au citron. Faites dégorger vos ris d'agneau, faites-les blanchir, parez-les et coupez-les chacun en deux, faites-les mariner avec le jus de deux citrons, sel et poivre. Quand ils ont pris goût, farinez-les et faites-les frire de belle couleur, servez avec persil frit.

Côtelettes d'agneau à la poêle, lardées de truffes. — Choisissez un carré d'agneau, coupez les côtelettes épaisses, cloutez-les de truffes, hachez les déchets avec persil, ciboules, champignons, passez les côtelettes sur le feu avec lard fondu et fines herbes hachées, sel, gros poivre, foncez une casserole de tranches de veau et jambon, mettez dessus les côtelettes avec leur assaisonnement, couvrez de bardes de lard et les faites cuire à petit feu à la braise, mettez-y un demi verre de vin de Champagne. Dressez-les sitôt cuites et mettez deux cuillerées de coulis dans la casserole, faites bouillir pour dégraisser, passez la sauce au tamis, pressez-y un jus de citron, et servez dessus les côtelettes.

Filets d'agneau à la Béchamel. — Coupez en escalopes les filets d'un agneau cuits à la broche et faites-les chauffer dans une bonne sauce à la crème liée par sa réduction en observant de ne pas les laisser bouillir. Servez.

Pieds d'agneau au gratin. — Rien de bien original si ce n'est que le champagne joue ici encore son petit rôle dans le coulis dans lequel cuisent les pieds d'agneau qui ont été braisés au jambon et aux champi-

gnons avec force fines herbes et que, finalement, on les sert sur un plat dans lequel on a laissé gratiner un peu de la sauce dans laquelle les pieds ont cuit.

Cochon, Sanglier et Cerf

Jambon à l'Allemande. — Coupez des tranches de jambon cru le plus mince possible, des lames de mie de pain que vous passez au beurre ; mettez dans le fond du plat que vous devez servir du lard râpé, un lit de mie de pain, un lit de fines herbes et finissez par le jambon, saupoudrez le dessus de mie de pain, mettez-le cuire au four pendant une heure et demie, servez chaudement.

Boudins à la Flamande. — Prenez des oignons environ une botte, coupez-les en filets et passez-lès au beurre ou à la panne coupée en dez sur le feu jusqu'à leur cuisson, ensuite vous mêlez avec trois demi-septier de sang de porc, assaisonnez de sel, fines épices, thym, basilic, laurier en poudre, entonnez ensuite dans des boyaux, faites-les blanchir et griller comme d'autres boudins.

Filets de viande panachez pour gros entremets. — Genre de fromage de cochon dans lequel l'auteur fait entrer deux pieds de veau, six oreilles de veau, autant de porc, autant de palais de bœuf, le tout cuit dans une bonne braise avec une noix de jambon, une bouteille de vin blanc ; ail, échalotes, persil, ciboules, oignons, carottes, panais, laurier, thym, basilic, de l'eau, sel, poivre, toutes sortes de fines épices.

Lorsque le tout est cuit, égouttez, épluchez les palais, mettez à refroidir ; coupez le tout en filets. Détaillez de même une poularde cuite à la broche. Prenez un quarteron d'amandes douces, un demi quarteron de pistaches que vous mondez et coupez par moitié. Prenez aussi des truffes que vous pelez et coupez en filets. Quand le tout est prêt, vous mettez dans une grande casserole beaucoup de lard fondu et toutes sortes de fines herbes hachées que vous passez sur le feu. Ajoutez alors tous les filets qui sont prêts et les faites sauter, qu'ils se mêlent bien ; assaisonnez de bon goût, mettez-y ensuite une cuillerée de réduction, le jus de quelques citrons, une douzaine de jaunes d'œufs durs, faites sauter encore bien le tout ensemble.

Beurrez une casserole, décorez le fond avec des feuilles d'épinards blanchis, des petits morceaux de tranches de citron verd. Mettez ensuite tous les filets de viande sortant de dessus le feu dans cette casserole que vous mettez au frais. Vos filets étant froids et bien pris ensemble, trempez le cul de la casserole dans de l'eau et servez sur une serviette.

Cochon de lait à la Lyonnaise. — Prenez et videz un cochon de lait bien échaudé, désossez à forfait hors la tête et les pieds ; faites une bonne farce avec une noix de veau, jambon, graisse de bœuf, tétine de veau, du lard, hachez bien le tout, mettez-y cinq œufs entiers, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, fines herbes, le tout haché très fin, un peu de crème. Vous prenez des filets de volaille froide cuite à la broche, du jambon cru, coupez le tout en dez et le mêlez à la farce, mettez cette farce dans le corps du cochon, cousez-le pour que rien ne sorte, troussez les pieds de

derrière dessous les cuisses et le museau entre les pieds de devant, enveloppez de bardes de lard et d'une serviette pour le tenir en état ; faites cuire dans une bonne braise, trois chopines de vin blanc, toutes sortes de fines herbes, sel, poivre, oignons, racines, toutes sortes d'épices, faites-le cuire à petit feu et le laissez refroidir dans la braise, servez-le froid pour gros entremets.

Jambon à la broche au vin d'Espagne. —Après avoir paré un jambon, l'auteur le fait dessaler, l'embroche et l'arrose avec de l'eau chaude en cuisant. Il a de l'eau bouillante dans un chaudron pour s'en servir à mesure. Puis quand le jambon est cuit il ôte la couenne et l'arrose avec une bouteille de vin d'Espagne petit à petit; le retire de la broche, le laisse refroidir et le sert froid pour entremets. Il prétend le servir chaud également avec une sauce piquante.

Côtelettes de porc frais à la cendre. — Passez les côtelettes de porc frais sur le feu avec lard fondu, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le tout haché très fin, sel, gros poivre, foncez une casserole de veau et de jambon, mettez dessus vos côtelettes avec leur assaisonnement, couvrez-les de bardes de lard, faites-les cuire à petit feu ; à moitié cuisson, un verre de champagne bouilli et écumé, achevez de les cuire. Dressez-les, ajoutez deux cuillerées de coulis à leur cuisson, faites bouillir pour dégraisser la sauce, passez-la au tamis, pressez-y un jus de citron et saucez-en vos côtelettes.

Côtelettes de porc frais à la Royale. —D'après l'auteur, ces côtelettes, cuites dans du bouillon avec un assortiment d'assaisonnements et quelques tranches de citron, sont servies avec un ragoût de ris de veau, tranche de jambon, foies gras, champignons et truffes au cham-

pagne. Lorsque les côtelettes sont cuites, vous les mettez un instant dans le ragoût pour qu'elles prennent du goût. Vous les égouttez, les dressez en couronne et servez le ragoût au centre. Je ne vois pas trop ce que peut bien donner de bon des côtelettes de porc cuites au bouillon, je les préfère grillées.

Sanglier de plusieurs façons. — La hure sert à faire des entremets ; les quartiers de devant se mettent mariner avec sel, poivre, vinaigre, ail et toutes sortes de fines herbes. Cuit à la broche et servi avec sauce piquante. Les filets se mettent à la broche ou en daube, quelquefois en civet.

Piquez les quartiers de derrière, faites-les mariner et cuire à la broche ; vous pouvez encore les faire cuire à la daube et en bœuf à la mode.

Les pieds et le sang s'emploient comme pour le cochon.

Cerf de plusieurs façons. — Même explication que pour le sanglier. Ce ne sont cependant pas les mêmes viandes : mais en ce temps-là, sorti de la venaison ou des marinades ordinaires, on attachait peu d'importance à ce genre de gibier.

Son chapitre XII est consacré à plusieurs sortes de *ragoûts mêlés ;* tels que Béchamel au naturel, autre Béchamel à l'ail, dans lesquels l'auteur fait réchauffer sans qu'ils bouillent des filets de poularde cuite à la broche et refroidie.

Le chou à la Bavaroise servi avec une andouille n'a rien de curieux ; *ses pains de chou* formés de lames de noix de veau marinées et séparées par des feuilles de chou, le tout braisé et servi à une sauce à l'Espagnole n'a rien d'intéressant pour nous non plus.

Ses papillotes de toutes sortes de filets de viande sont

faites dans le genre de nos côtelettes de veau en papillotes, mais cuites sur le gril, dans leur papier huilé, avec tout l'assaisonnement et la marinade que comporte chaque genre ou sorte de viande.

Son chou à la Flamande est assez bien compris, mais ce qu'il faut surtout remarquer, c'est l'importance qu'attache l'auteur à faire cuire une grande partie des mets à tout petit feu. C'est là un des secrets de notre profession, qu'il ne faut pas négliger par ce temps de télégraphie et de téléphone. Ici encore l'ail, l'échalote, le persil, les ciboules, les champignons sont passés au beurre avec les choux bien blanchis, bien égouttés et cuits sans autre mouillement que le beurre avec fines herbes, sel et poivre et servis quand ils sont cuits à courte sauce.

Ses légumes au Parmesan m'ont tout l'air d'un plat de pure économie domestique. Tous les légumes du pot-au-feu coupés et mis par lits, avec jambon haché et parmesan, celui-ci doit terminer le dernier lit ; faire mijoter sur feu doux et glacer à la pelle rouge.

Les crépinettes de plusieurs sortes de filets ; filets de grosse viande bœuf, veau, mouton, qu'importe, coupez-les larges de deux doigts, passez-les avec de l'huile, persil, ciboules hachées, champignons, truffes, petit lard, jambon, le tout coupé en dez ; quand le tout est cuit, laissez refroidir ; avec de la crépine, formez-en des petits gâteaux, panez-les, faites cuire au four, et servez avec une sauce claire.

Pour ses filets en salmie, l'auteur prend du gibier cuit à la broche, le laisse refroidir, ôte les chairs et les mince, fait piler les os au mortier, délaye dans deux cuillerées de réduction, les passe à l'étamine, assaisonne

ce coulis avec sel et poivre, met les filets dedans, les fait chauffer sans les laisser bouillir et les sert garnis de croûtons. Ainsi, ni morilles, ni champignons, ni truffes, ni vin de madère; la sauce doit conserver son naturel; il y a là des réflexions à faire et à en déduire un principe, car l'auteur ne laissait rien à l'imprévu.

Laitues au basilic.— Blanchissez, farcissez de farce de volaille et faites braiser vos laitues au basilic; panez-les, faites-les frire et servez garnies de persil frit pour hors-d'œuvre.

Pains à la Montmorency. — Coupez en zestes (lisez escalopes) les membres de volaille, perdreaux ou bécasses; faites-les mariner à l'huile avec sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, échalotes, le tout haché très fin; ajoutez quelques zestes de jambon; mettez tous vos filets de viande les uns sur les autres en façon de petits pains, faites-en six. Foncez une casserole de veau et jambon, mettez dessus les petits pains avec leur marinade, couvrez-les de bardes de lard, faites-les cuire à petit feu.

Dressez-les sur un plat, mettez une cuillerée de coulis et de réduction dans la casserole; faites bouillir pour dégraisser, passez la sauce au tamis, mettez-y un jus de citron et saucez-en vos petits pains.

Pâtisserie

Le *Traité de Pâtisserie* de l'auteur se résume en dix petites pages, dans lesquelles il s'occupe de la démonstration des feuilletages sans *beurre* et je croirais assez

que l'inventeur de la margarine n'a eu qu'à exécuter sa recette, lisez plutôt :

Prenez de la graisse de bœuf, suivant ce que vous voulez faire de pâte, coupez-la en petits morceaux, mettez cette graisse dans une casserole avec une goutte d'eau, et la faites fondre sur le feu, passez-la au tamis, et la mettez dans de l'eau fraîche; vous la pressez bien pour en faire sortir l'eau; faites-la piler dans un mortier en y mettant de temps en temps un peu d'huile d'olive jusqu'à ce que votre graisse devienne comme un beurre maniable. Vous faites votre pâte à l'ordinaire et vous servez de cette graisse à la place de beurre, observez qu'il faut autant de cette graisse que de pâte, et qu'elle soit de la même dureté que votre composition de graisse. Cette façon est d'un grand secours quand on n'a point de bon beurre. Son feuilletage maigre est fait à l'huile, mais cette recette, comme la précédente, n'a absolument rien à nous apprendre.

Par exemple, son *Ramequin indien* n'a rien des nôtres.

Il passe des oignons (coupés en dés) au beurre, y ajoute de la mie de pain, du parmesan, de la crème, des jaunes d'œufs pour lier sa farce. Il étend du feuilletage comme pour des rissoles et le couvre de son appareil (le plus mince possible) et l'unit avec un couteau, roule sa pâte comme un boudin, l'enveloppe dans un torchon bien ficelé, fait cuire à l'eau avec un peu de sel pendant une heure; la retire, la coupe par tronçons qu'il dresse dans un plat, met du parmesan râpé et du beurre dessus (frais fondu), fait partir un moment sur le feu et passe la pelle rouge par-dessus.

La recette de ses *petits pâtés à la Noailles* est moins

claire. Il se sert de pâte brisée qu'il coupe en morceaux de la grosseur de la moitié d'un œuf, arrondit, abat avec le rouleau et les dresse de la hauteur de trois pouces et pour faciliter met le rouleau au milieu, et fait monter la pâte le long du rouleau en l'unissant le plus possible. Il remplit de farce, les finit comme d'autres petits pâtés et les fait cuire au four. Puis étant de belle couleur, retire le couvercle et y introduit un salpicon fini de bon goût et sauce claire.

Observations. — Leur feuilletage était remplacé par la pâte brisée et ils n'avaient pas de coupe-pâte ou alors ces pâtés étaient simplement les petits pâtés au jus, faits à la main, au lieu d'être moulés dans des moules à brioche.

Son gâteau à l'anglaise : deux poignées de farine, une chopine de lait, un demi-septier de crème, le tout délayé ensemble, y ajouter une demi-livre de raisin sec haché avec de la graisse de bœuf, un peu de coriandre battue et muscade râpée, un quarteron de sucre, de l'eau de fleur d'oranger, un peu d'eau-de-vie; mêlez bien le tout ensemble; beurrez le fond d'une casserole de la grandeur du plat d'entremets, mettez dedans votre composition, faites cuire au four. Au sortir du four, glacez-le à la pelle rouge bien saupoudré de sucre.

Sa tourte à la paysanne était cuite comme une croûte de vol-au-vent d'abord, et les poires de Bon-Chrétien à part dans un pot de terre avec leur pelure, un morceau de cannelle, un verre de vin rouge et un peu de sucre; cuites à très petit feu et le sirop réduit à point, les poires sont dressées dans la tourte avec le sirop versé par-dessus.

Même façon pour les *tourtes grillées*, qu'elles soient

aux pommes ou aux poires. Vous faites une compote au sucre clarifié et les dressez dans vos tourtes avec le sirop réduit, ou les faites glacer après les avoir garnies.

Les tourtes de pêches. — Fendez six pêches en deux (pas trop mûres), pelez-les, faites-les griller dans du sucre râpé avant de les ranger dans la tourte, faites-les glacer avec sucre; détachez avec une goutte d'eau le sucre resté dans la bassine à confiture dans laquelle vous avez fait griller vos quartiers de pêches et, lorsque ce sirop est réduit, versez-le sur vos pêches, les noyaux pardessus.

Les petits gâteaux de pistaches (genre de Pithiviers). — Les pistaches échaudées, pilées avec un peu de citron confit et deux petits biscuits de Savoie sont arrosées avec un blanc d'œuf, mêlées ensuite à quatre blancs fouettés et deux jaunes, un peu de sucre fin et de l'eau de fleur d'orange.

Dans des moules à petits pâtés foncés de feuilletage, étalez un peu de cet appareil de pistaches, couvrez-le d'une abaisse de même feuilletage, découpez et faites cuire au four, glacez à la pelle rouge.

De même pour les tartelettes ou les tourtes, et on les fait encore en mettant des pistaches pilées dans une crème patissière.

Il fallait bien que cet entremets fût en honneur pour que l'auteur en donnât trois recettes différentes.

Les tartelettes de chocolat. — Une cuillerée à café de farine délayée avec quatre jaunes d'œufs, trois poissons de crème, un peu de sucre, deux tablettes de chocolat, un peu de citron vert râpé. Quand tout est bien délayé ensemble, faites cuire sur le feu en tournant toujours; quand la crème est cuite et à moitié froide, faites-en des

tartelettes et des petits gâteaux avec de la pâte feuilletée.

Ses tourtes au plat garnies de boulettes en farce fine, de ris de veau, de champignons, de jambon et aromatisées d'un bouquet, parfaitement assaisonnées de sel, poivre et couvertes de bardes de lard et de beurre. Le plat, recouvert d'une bande de feuilletage sur lequel est appuyé un couvercle, doit être cuit au four comme les autres tourtes, sauf qu'il n'y a pas de fond de pâte.

Sa tourte d'huîtres au salpicon garnie de grosses huîtres blanchies dans leur eau sans qu'elles bouillent, et égouttées sur un tamis, sont mélangées lit par lit de beurre manié de fines herbes et bien assaisonnées; la tourte, terminée comme ci-devant, est cependant garnie au sortir du four d'un salpicon si elle doit être servie au gras et d'une sauce à l'italienne si c'est en maigre.

Ses petits pâtés à la Chirac sont garnis de filets de volaille (enlevés d'une volaille cuite à la broche et refroidie) saucés d'une essence de volaille un peu liée et assaisonnée de haut goût, puis refroidis avant d'être mis dans le feuilletage; l'auteur pense qu'ils peuvent se faire également avec de la farce de volaille.

Son gâteau à l'italienne est une pâte-à-choux au citron vert et aux biscuits d'amandes écrasées avec fleur d'orange qu'il couche (sur un plat-fond) de la grosseur d'un œuf et qu'il fait cuire au four et glace à la pelle rouge. Tout simplement nos pains de Lamecque.

Ses petits pâtés d'une bouchée sont garnis de dés de volaille cuite à la broche ou hachée très fin avec lard râpé, moelle de bœuf, persil, ciboules hachées, sel, gros poivre, le tout lié de jaunes d'œufs.

Ses petits pâtés de cabillot sont garnis de cabillot cuit

à l'eau bouillante et mis par feuillets, puis ceux-ci passés au beurre avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très fin, sel, gros poivre et mis à refroidir.

La pâte choisie par l'auteur est la pâte brisée, et le moule celui des petits pâtés au jus, ceux-ci recouverts de pâte et garnis, lorsqu'ils sont cuits, d'une béchameil. (L'auteur ou l'imprimeur disent qu'il les met dans une béchameil, je crois qu'il y a erreur.) Ce qu'il faut remarquer dans cette dernière recette, c'est tout bonnement que le cabillot cuit d'abord et effeuillé est passé avec les assaisonnements et les fines herbes au beurre avant d'être mis dans les petits pâtés et, s'il n'y a pas erreur, en les plaçant dans une béchameil, c'est afin de laisser libre les amateurs du petit pâté sans cette sauce; mais alors pourquoi les mettre dedans? Car tout le monde n'aime pas la crème.

Observations. — La pâtisserie, dans le second volume, est représentée par une quantité de tourtes et de pâtes tous plus intéressantes les unes que les autres; quelques timbales, un peu de profiterolles, puits d'amour, princesses *Martelettes*. Nous y reviendrons.

Chapitre du gibier à plume : Perdreaux, Bécasses, Grives Faisans, Tourterelles et Cailles.

Perdreaux au coulis de leurs foies. —Après les avoir bourrés de fines herbes maniées dans du beurre fin, troussez les perdreaux en entrée de broche, bardez-les, cousez-les afin que l'assaisonnement et les aromates ne

sortent pas et passez-les au beurre, puis mettez-les à la broche. Avec leurs foies et un peu de coulis, un demi-verre de champagne, vous faites une courte sauce que vous passez au tamis et que vous acidulez d'un jus de citron. Vos perdreaux cuits, vous servez la sauce dessous. Il n'est pas question de canapés, ni de saucière pour le jus du rôti, ça m'a bien l'air d'un mets bourguignon.

Perdreaux à la Prévalet. — Troussés en entrée de broche, bourrés de beurre de la Prévalet ou de beurre de Vambre, bardés de lard et enveloppés de papier beurré, rôtis à la broche, découpés et servis avec une sauce au beurre liée de réduction et acidulée de jus de citron.

A la Polonaise. — Découpez vos perdreaux en quatre, passez-les sur le feu au lard fondu, mouillez-les d'un verre d'eau-de-vie, mettez-y le feu, laissez-les sur le feu. Quand le feu de l'eau-de-vie est éteint, mettez-y des ris de veau blanchis, des champignons, un bouquet; mouillez au bouillon et au coulis, faites cuire à petit feu, dégraissez, ajoutez un jus de citron et servez.

En redingote aux truffes. — Troussés en entrée, enveloppés dans des bandes de veau en guise de bardes; celles-ci bien bardées de jambon et de lard; faites revenir, mouillez au bouillon, ajoutez un bouquet de persil, ciboules, ail, trois clous de girofle, sel, poivre, un demi-septier de vin blanc, deux oignons, faites cuire à petit feu. Faites cuire vos truffes au champagne et au jambon et dressez avec les tranches de veau sur l'estomac et les truffes par-dessus avec la réduction bien dégraissée.

Salmis de perdreaux en biberot. — Après avoir fait une

petite braise additionnée de coulis de jambon et champignons d'un peu de réduction que vous passez au tamis, vous pilez deux perdreaux rôtis à la broche que vous arrosez de cette réduction mais petit à petit, en conservant à la purée une certaine épaisseur. Passez celle-ci à l'étamine, faites chauffer et servez garnie de croûtons frits.

Il est bien évident que cette purée de gibier servie dans une jolie croustade garnie d'œufs pochés, aurait une autre valeur, mais ne cherchons pas la petite bête; le plat est champêtre, mais bien assaisonné, il est bon.

Grives à l'eau-de-vie. — Genre de Polonaise, sauf que l'on passe les grives au beurre avec les ris de veau, le lard fondu, les champignons, deux petits oignons, des truffes et qu'elles sont mouillées d'eau-de-vie à grand feu, que celui-ci prenne dedans. Quand il est éteint, un peu de réduction, un peu de coulis, achever doucement la cuisson, bien dégraisser et servir à courte sauce. Toutes sortes d'oiseaux peuvent être servis ainsi.

A la Polonaise. — Absolument comme les perdreaux.

Panées à l'échalote. — Six grives à la broche, quand elles sont à moitié de leur cuisson, les arroser de lard au bout d'une hatelette, y mettre le feu, faire dégoutter le lard sur les grives, les saupoudrer de sel fin et les paner. Mettre un peu de réduction dans une casserole avec un bon morceau de beurre fin, sel, gros poivre, échalote hachée; faire lier sur le feu et servir sous les grives.

Tourterelles à la Noailles. — Du lard râpé bien assaisonné et manié avec persil, ciboules, truffes et champignons le tout haché fin; voilà pour la garniture inté-

rieure des tourterelles qui sont marquées avec tranches de jambon, de veau, deux oignons en tranches; autant d'écrevisses que de tourterelles que vous châtrez et dont vous ôtez les petites pattes, le tout couvert de bardes avec un assaisonnement soigné, jugez-en : sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, trois clous de girofle; faites cuire à petit feu. A moitié de la cuisson, un verre de champagne. Étant cuites dressez vos tourterelles avec une écrevisse entre chaque, mettez un peu de coulis dans la casserole, faites bouillir pour dégraisser, passez la sauce au tamis, pressez-y un jus de citron et servez dessus les tourterelles.

Au gratin. —Les tourterelles sont farcies de foie gras, de champignons, de truffes, le tout coupé en dés et bien assaisonné, avec sel, poivre, ciboules, échalotes, le tout haché; cuites comme les précédentes, elles sont servies sur un hachis de foie gras blanchi d'abord et additionné d'un peu de coulis. La sauce est aspiquée d'un jus de citron et composée comme la précédente, du fond réduit et bien dégraissé.

Bécasses à la Piémontaise. — Les bécasses coupées en quatre sont passées sur le feu avec lard fondu, ris de veau, truffes, champignons, tranches de jambon et bouquet, puis mouillées au champagne et cuites à petit feu; une purée de bécasses faite avec l'intérieur et les cous pilés et passés au tamis termine le ragoût avec un jus de citron et ne plus laisser bouillir.

Bécasses aux huîtres au blanc. —Videz et troussez vos bécasses, farcissez-les d'une duxelles dans laquelle vous aurez incorporé les entrailles des bécasses pilées et passées au tamis et une douzaine d'huîtres; bardez vos

bécasses et faites-les rôtir à la broche après les avoir emballées. Servez-les avec un ragoût d'huîtres blanchies dans leur eau sans qu'elles bouillent et mises dans la sauce suivante : mettez dans une casserole un peu de beurre fin, un anchois haché, gros poivre, muscade, une pincée de farine, du persil blanchi haché, trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, sitôt vos huîtres blanchies, ajoutez-les et finissez avec un jus de citron. Servez dessous les bécasses.

Faisan pour entrée, de plusieurs façons. — Farcissez votre faisan avec son foie (après avoir ôté l'amer), persil, ciboules, truffes, champignons, le tout haché et manié avec du beurre, bien assaisonné d'épices, sel, cousez-le, troussez-le les pattes en long, bardé et emballé, faites-le cuire à la broche.

Cette entrée de broche se sert avec garnitures d'olives, de truffes, de champignons, à la Chia, aux écrevisses, aux choux, ou sauce à la Sultane, à l'Espagnole, à l'Italienne, etc.

Cailles à la Périgord.—Farcissez vos cailles de truffes hachées, lard râpé et fines herbes hachées, sel, gros poivre, cousez et troussez. Pelez une demi-douzaine de belles truffes, faites revenir vos cailles dans du lard fondu et faites-les braiser avec les six truffes, une tranche de jambon et une de veau, l'estomac en dessous, ajoutez un bouquet et faites cuire à petit feu, mouillez d'un verre de champagne à moitié de la cuisson. Sitôt cuites, dégraissez, ajoutez un peu de coulis dans le fond, un peu de réduction et un jus de citron. Servez sur les cailles, les truffes autour et dans le milieu.

En compote. — Passez vos cailles au beurre après les

avoir troussées en entrée, faites-les cuire ensuite avec ris de veau, truffes, champignons et tranches de veau, un bouquet, du beurre et toutes sortes de fines herbes; mettez-y une pincée de farine, mouillez d'un peu de bouillon, un peu de réduction, un verre de champagne; faites cuire à petit feu et dégraissez. Les cailles cuites, mettez-y un peu de coulis, dégraissez, passez, faites réduire, ajoutez un jus de citron et servez les cailles au centre avec la garniture autour.

Gibier à poil

Filets de levraut à la Czarienne. — Mettez à mariner les filets d'un ou plusieurs levrauts avec huile fine, sel, poivre, ail, persil, ciboules; enfilez-les dans des brochettes, faites-les griller en les arrosant de leur marinade de temps en temps et servez-les avec une sauce piquante.

Levraut au sang. — Saignez cinq petits pigeons, et acidulez d'un jus de citron pour empêcher le sang de cailler; échaudez-les et les troussez en entrée; passez-les au beurre de Vanves avec bouquet, tranches de jambon, un ris de veau blanchi, des champignons, des truffes, mouillez avec réduction et bouillon; faites cuire ce ragoût et assaisonnez de bon goût. Quand il est cuit, vous le liez avec le sang, en le remuant sur le feu pour empêcher qu'il ne tourne; ne laissez pas bouillir, mettez-le à refroidir.

D'autre part, faites une farce de levraut avec jambon cru, persil, ciboules, champignons, ail; liez cette farce

avec cinq jaunes d'œufs; coupés en dés presqu'autant de lard que vous avez de farce et maniez le tout ensemble, assaisonnez cette farce de bon goût. Foncez une poupetonnière de bardes de lard, garnissez celle-ci de farce, faites un trou au milieu, mettez-y votre ragoût de pigeons, l'estomac de ceux-ci en dessous, garnissez le dessus de farce, bardez et faites cuire au four; dégraissez et dès que vous aurez démoulé votre poupeton en prenant garde de le rompre, faites un trou au milieu pour introduire une sauce au vin de Champagne.

Lièvre à la bourgeoise. — Lardez les chairs d'un lièvre avec gros lard, mettez le sang à part ainsi que le foye; faites cuire le lièvre avec bouillon et vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle, muscade, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre et à petit feu. Pilez le foye très fin, passez-le au tamis avec une goutte de bouillon; mettez ensuite ce petit coulis avec le sang de lièvre; dès que le lièvre est cuit et la cuisson réduite, liez avec le sang et le foye mêlés, sans laisser bouillir. Ajoutez des câpres et servez.

Filets de levraut à la Cabout. — Dénervez les chairs d'un levraut, coupez-les en escalopes, mettez-les à mariner avec des lames de lard, sel, poivre, basilic, thym, laurier, ail, ciboulettes; après quatre heures de marinade, enfilez vos escalopes dans une brochette, entrecoupez-les de lames de lard, emballez-les sans les barder; faites rôtir, que les bords soient un peu grillés et l'intérieur moelleux. Faites réduire la marinade avec un verre de champagne, passez votre sauce, terminez avec un peu de réduction, un jus de citron et servez sous vos brochettes.

Lièvre en pâté en pot. — Désossez un lièvre, coupez les

chairs en filets; faites des lardons en quantité égale, mettez à mariner avec persil, ciboules, ail, thym, laurier, fines épices, sel, poivre; lardez tous les filets; mettez-les dans une petite marmite avec un demi-septier d'eau-de-vie, un bon morceau de beurre, sel, fines épices, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, couvrez de bardes, faites cuire sur de la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures. Arrangez les filets dans une terrine, couvrez-les de bardes de lard, mettez la sauce par-dessus, qui doit être courte, mettez à refroidir; servez pour un plat d'entremets, dans la terrine même.

Gâteaux de lapreaux. — Après avoir levé les chairs de deux lapreaux, divisez-les en filets que vous étalez sur un plafond. Couvrez ces chairs de l'assaisonnement suivant : sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons et truffes, un peu d'ail, le tout haché très fin; arrosez d'un peu d'huile fine, maniez ensuite tous ces filets ensemble et formez-en sept petits tas en forme de petits gâteaux. Foncez une casserole de jambon et de veau, mettez dessus vos petits gâteaux et couvrez ceux-ci de bardes de lard et de tranches de veau; faites cuire à petit feu. Mettez les os de lapreaux dans la même casserole. Quand les gâteaux sont cuits, retirez-les, mettez dans la casserole un peu de réduction, une cuillerée de coulis; faites bouillir pour la dégraisser, passez-la au tamis, pressez-y le jus d'une orange, goûtez si elle est de bon goût et servez dessus les gâteaux de lapreaux.

Fiez-vous donc aux titres!

Observations. — L'originalité de ce mets qui ne ressemble ni aux gâteaux, ni aux pâtés, ni aux ballo-

tines, encore moins aux paupiettes, mais que je ne voudrais défigurer en aucune façon, tant j'ai le plus grand désir d'en laisser la responsabilité à l'auteur, me fait un devoir d'en respecter le texte presque mot à mot; car en général, ce n'est qu'une abréviation sans observation que je veux transmettre aux générations futures et sans diminuer en rien l'autorité en cette matière du célèbre auteur.

Cuisses de lapreaux à la Mailly. — Ici au contraire, quoique sans farce, c'est un genre de ballotines. Désossez les cuisses et élargissez le dedans le plus possible, sans les percer. Avec le restant des filets que vous coupez en dez et que vous maniez avec sel, poivre, persil, champignons et ciboules, vous remplissez le dedans des cuisses, cousez-les pour que rien ne sorte. Faites-les braiser à petit feu avec les os, jambon, veau et lard; dégraissez, passez la cuisson, courte autant que possible, y ajouter un peu de coulis et servir dessus les cuisses de lapreaux.

Lapreaux farcis au gîte. — Avec quelques foyes de poulardes et de poulets et ceux de deux lapreaux, vous faites une farce, y ajoutez persil, ciboules, ail, sel, gros poivre, champignons hachés et lard râpé; garnissez de cette farce le corps des lapreaux, cousez-les, afin que rien ne sorte, troussez les pattes de derrière dessous le ventre, faites venir celles de devant dessous le nez des lapreaux; marquez-les en cet état dans une casserole foncée de veau et jambon, couvrez-les de bardes, mouillez d'un verre de bouillon et demi verre de champagne, sel, poivre, bouquet, oignons en tranches et carottes en filets; faites-les cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, retirez-les, ôtez les ficelles,

dégraissez, placez-les dans le plat comme s'ils étaient au gîte, passez leur cuisson au tamis, dégraissez la sauce, ajoutez-y une cuillerée de coulis, faites réduire, pressez-y un jus de citron et servez dessus les lapreaux.

Lapreaux à la polonaise. — Videz et désossez vos lapreaux à la réserve de la tête et du cou que vous laissez tenir après; faites une farce avec les foyes, blanc de volaille cuite, lard râpé, persil, ciboules, champignons, le tout haché et lié de quatre jaunes d'œufs, sel et poivre ; étendez les lapreaux sens dessus dessous, mettez partout de cette farce, finissez avec de l'œuf battu, mettez par-dessus la farce des lardons de lard, jambon, truffes, jaunes d'œufs durs, arrangez-les comme une galantine ; vous les roulez ensuite en commençant par les cuisses jusqu'à la tête ; faites-les cuire dans une braise de veau et jambon, couvrez-les de bardes de lard, mouillez avec bouillon et un verre de champagne ; faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la ; ajoutez-y un peu de coulis, que la sauce soit courte et de bon goût, saucez dessus les lapreaux.

Lapreau en ragoût, rien d'extraordinaire, sauf que la garniture est composée de ris de veau, de champignons et de truffes, et que le ragoût est passé au beurre avec jambon et mouillé au champagne et qu'il est terminé avec un jus de citron.

Lapreaux à l'eau-de-vie. — Levez les membres et rompez les os de deux lapreaux, afin qu'ils se tiennent dans le même état. Passez-les au feu avec lard fondu, un bouquet, un oignon, une tranche de jambon et deux verres d'eau-de-vie, mettez-y le feu, laissez le ragoût sur le

feu et le remuez comme un punch jusqu'à ce que le feu s'éteigne de lui-même, ajoutez un ris de veau blanchi coupé en quatre, des champignons, truffes, mouillez avec du bouillon, un peu de coulis, faites cuire à petit feu ; dégraissez-le et servez s'il est de bon goût.

Lapreau en papillote. — Coupez le lapreau en cinq morceaux, faites une farce avec le foye, lard râpé, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché fin, sel, gros poivre ; assaisonnez les morceaux de lapreau de sel, fines herbes ; vous prenez trois feuilles de papier que vous coupez par la moitié, frottez-les partout avec de l'huile fine, mettez sur chaque moitié de papier une barde de lard, un peu de farce, ensuite un morceau de lapreau, remettez par-dessus un peu de farce avec une barde, enveloppez avec le papier comme une papillote, faites autant à tous les autres ; prenez la demi-feuille qui vous reste, mettez-la sur le gril et la papillote dessus ; faites cuire à petit feu sur le gril. Quand le lapreau est cuit d'un côté, retournez-le, prenez garde de crever le papier. Sitôt cuit à propos, servez à sec avec le papier.

Des Œufs

Œufs à la demoiselle. — Prenez un morceau de citron confit, trois biscuits d'amandes douces, un peu de cannelle, pilez le tout ensemble très fin, ajoutez une goutte d'eau de fleur d'oranger, un morceau de sucre, délayez le tout avec une pincée de farine, très peu de sel, trois œufs entiers, une chopine de crème, passez

le tout au tamis, faites cuire comme des œufs au lait, glacez à la salamandre après les avoir saupoudrés de sucre.

Œufs à la duchesse. — Un demi-septier d'eau, un quarteron de sucre, zestes de citron, un morceau de cannelle, faire bouillir le tout dans une casserole jusqu'à réduction du sucre en sirop, retirez les zestes de citron et la cannelle, mettez-y un peu d'eau de fleur d'oranger; prenez quinze jaunes, passez-les au tamis, ajoutez-y une pincée de sel avec une chopine de crème, mettez cet appareil dans le sirop et tournez sur le feu jusqu'à consistance de cette crème prise, mettez-y un jus de citron et servez.

Il n'y a pas à discuter, c'était un système : on ne faisait pas de crème sans y mettre du sel et plusieurs aromes différents et ce n'était pas, remarquez-le bien, la crème prise au bain-marie, mais ce que l'on appelle la crème tournée qui se fait encore dans la Touraine.

Œufs au Verd-Galand. — Mondez un quarteron de pistaches, pilez-les avec un peu de citron confit. Étant pilées, mettez-les dans une casserole avec une pincée de farine de riz passée au tambour, délayez avec six jaunes d'œufs, une chopine de crème, un morceau de sucre; remuez afin que la pistache ne tombe pas au fond; mettez-les dans un plat et faites cuire à feu doux en remuant à mesure; un quart d'heure suffit. Quand ils sont tremblans dans le plat, glacez-les avec du sucre à la pelle rouge.

Œufs à la Robert. — Coupez en dez quelques oignons, passez-les au beurre sur un bon feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez au bouillon ou au jus, un verre de champagne et faites cuire à petit feu. Coupez

dans cette sauce douze œufs durs en quatre, comme pour les œufs à la tripe, assaisonnez de sel, poivre, ajoutez un peu de moutarde au moment de servir.

Œufs en filets. — Champignons et oignons coupés en filets, passés au beurre, peu de farine et le tout mouillé au champagne et au bouillon avec très peu de coulis, faites cuire à petit feu. Séparez les blancs des jaunes de douze œufs durs, laissez les jaunes entiers, coupez les blancs en filets et mettez-les dans le ragoût quelques instants avant de servir, mettez-y les jaunes, assaisonnez le tout avec soin et servez à courte sauce.

Œufs au père Douillet. — Cassez sept œufs frais dans une casserole, mêlez-les avec une cuillerée de coulis, une de réduction et autant de jus de veau ; sel, poivre, passez le tout dans une étamine. Un quart d'heure avant de servir, mettez le plat que vous devez servir sur un feu modéré. Quand celui-ci est chaud, versez-y l'appareil et à mesure qu'ils cuisent passez la pelle rouge à la surface. Servez dès qu'ils sont cuits et encore tremblans.

Œufs glacés aux pointes d'asperges. — (Les œufs aux petits pois, aux concombres, aux laitues, culs d'artichauts en filets, céleri, chicorée, etc., se font par le même principe.) Après avoir fait blanchir les pointes d'asperges, passez-les au beurre avec jambon et bouquet, ajoutez une pincée de farine, un verre de champagne, une cuillerée de réduction, une de coulis, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire le ragoût. Otez la tranche de jambon et le bouquet, laissez réduire à courte sauce, dressez le ragoût quelques instants avant de servir, cassez cinq ou six œufs sur le ragoût en différentes places, qu'ils puissent s'ensevelir

dans le ragoût, assaisonnez de sel et poivre, un peu de muscade, faites cuire à feu doux et surveillez qu'ils ne cuisent trop, passez la pelle rouge par-dessus jusqu'au moment de servir.

Les ragoûts de petits pois, concombres, laitues, culs d'artichauts en filets, céleri, chicorée, etc., se font tous par le même principe.

Œufs à la bonne femme. — Passez au beurre quatre oignons coupés en dez, ne leur laissez pas prendre trop de couleur ; ajoutez une pincée de farine, mouillez avec de la crème double, assaisonnez de poivre, sel, muscade, tenez le ragoût lié ; ajoutez douze jaunes d'œufs et les douze blancs fouettés en neige ; beurrez du papier blanc, mettez-le dans le fond d'une petite casserole et tout autour versez vos œufs dedans et les faites cuire au four ; quand ils sont cuits, renversez sens dessus dessous dans le plat que vous devez servir, ôtez le papier et mettez par-dessus une bonne essence claire.

Œufs à la Carpe, sauce à la Persillade. — Levez la peau d'une petite carpe, prenez-en la chair et faites-la hacher très fin, mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché fin ; passez le tout au beurre sur le feu, ajoutez une pincée de farine, mouillez avec deux verres de champagne, un peu de bouillon, assaisonnez de sel, poivre ; faites cuire le hachis ; la sauce réduite à point avec quelques jaunes d'œufs, liez le ragoût un peu serré ; battez quinze œufs, sel, fines épices, une cuillerée de crème, prenez-en la moitié pour faire une omelette, étendez-la sur un plat, mettez la moitié de votre hachis, roulez-la et la

coupez en trois, en figure de paupiette; faites-en autant de l'autre moitié, arrosez vos six morceaux avec du beurre, panez-les moitié mie de pain, moitié parmesan, faites prendre couleur au four et servez dessous une sauce à la persillade ainsi formulée : une petite poignée de persil épluché et lavé, blanchi un quart d'heure, rafraîchi, pressé et haché, mettez dans une casserole avec beurre manié de farine, un peu de réduction, sel, gros poivre, muscade, faites cuire cette sauce sur le feu et envoyez le supplément dans une saucière.

Œufs en surtout.— Séparez quatre jaunes d'œufs, mettez les blancs de côté pour les battre ; hachez une pincée de câpres, deux anchois, persil, ciboules, le tout haché fin, mêlez avec les jaunes; mettez un bon morceau de beurre dans un plat, étendez-le partout, cassez dessus six œufs. Fouettez vos quatre blancs, mêlez-les avec les jaunes ci-dessus préparés; ajoutez : sel, poivre, muscade, versez sur les six œufs qui sont dans le plat, faites cuire avec feu dessus, feu dessous; prenez garde que les œufs ne durcissent. Il ne faut qu'un moment pour leur cuisson.

Œufs à la Coigny.— Coupez des tranches de petit lard, autant de tranches de pain de mie, passez-les ensemble sur le feu. Quand les croûtons sont colorés et le lard cuit, égouttez-les sur un linge blanc; versez une cuillerée de coulis dans un plat pouvant aller au feu, cassez dessus huit œufs frais, assaisonnez de sel, poivre, faites un cordon avec le lard placé sur chaque croûton de pain, autour des œufs, et même sur les œufs, arrosez avec un peu de coulis, faites cuire avec feu dessus et dessous, prenez garde que les œufs ne durcissent et servez-les à propos.

Œufs à la Monime. — Cassez quinze œufs dans une casserole, mettez-y une cuillerée de crème, persil, ciboules, sel, fines épices, battez le tout pour en faire deux omelettes; prenez de la viande cuite à la broche et refroidie, soit volaille ou gibier, faites-en un bon hachis bien assaisonné, liez-le avec quelques jaunes d'œufs, faites une omelette de la moitié des quinze œufs, étendez-la sur un plat, mettez dessus la moitié du hachis, roulez l'omelette et la coupez en trois en figure de paupiette, arrosez le dessus avec du beurre et panez de mie de pain; faites-en autant du reste des œufs et du hachis; mettez ces six morceaux sur une tourtière, au four, et dès qu'ils ont pris couleur, servez avec la sauce à la Monime ci-désignée : un peu de réduction, sel, poivre, deux pains de beurre de Venvre, un peu de citron verd râpé fin, des cornichons blanchis et hachés à moitié, le tout lié sur le feu et servi sous les morceaux d'œufs à la Monime.

Œufs à la paysanne. — Faites bouillir dans un plat un demi-septier de crème double, cassez dedans huit œufs, assaisonnez-les, passez la pelle rouge à mesure qu'ils cuisent et ne laissez pas durcir les jaunes, servez sitôt prêts.

Œufs à ma Commère. — Battez ensemble dix œufs frais avec un peu de sel fin, sucre en poudre, quelques pistaches en filets, deux biscuits d'amandes amères écrasées, de la fleur d'orange grillée, hachée, du citron confit haché, un peu de cannelle en poudre, quatre pains de beurre de Venvre fondu; versez le tout dans un plat allant sur le feu, placez celui-ci sur de la cendre rouge et couvrez d'une tourtière avec feu dessus. Quand ils sont cuits à moitié, glacez-les avec du

sucre et la pelle rouge; servez-les un peu tremblans.

Œufs au sang. — Avec le sang de dix pigeons, dans lequel vous aurez mis un jus de citron pour l'empêcher de tourner et que vous aurez passé au tamis, faites une omelette de douze œufs, les blancs fouettés, sel, poivre, une cuillerée de crème, des petits morceaux de beurre; battez bien vos œufs; prenez un quarteron de bon beurre que vous mettez dans une poêle, laissez-le bien chauffer, versez-y vos œufs; quand votre omelette est cuite, roulez-la dans le plat que vous devez servir.

Œufs à la crème. — Délayez une cuillerée de farine avec quatre jaunes d'œufs, un demi-septier de crème, un peu d'eau de fleur d'oranger, du citron verd râpé, un morceau de sucre; faites cuire à petit feu, en la tournant toujours; si elle devient trop épaisse, ajoutez un peu de lait, mais tenez-la toujours fort liée. Retirez-la du feu lorsqu'elle est cuite, ajoutez de la marmelade d'abricots; vous prenez ensuite huit œufs frais que vous mettez cuire quand l'eau bout, au bout de quatre minutes, rafraîchissez-les, pelez-les légèrement afin de ne pas les casser, faites-en sortir le jaune qui doit être moelleux, remplacez-le par de la crème que vous venez de faire; prenez le plat que vous devez servir, garnissez-le de crème dans le fond et faites gratiner sur le feu; poudrez vos œufs avec du sucre, dressez-les sur la crème gratinée, faites-les glacer sur le four de campagne et en servant parsemez-les de non-pareille.

Œufs au foye. — Otez l'amer de quelques foyes de volaille ou de gibier, lavez-les, essuyez-les, hachez-les, passez-les au feu avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très fin. Quand vos foyes sont refroidis, faites une

omelette avec douze œufs, une cuillerée de crème, sel, fines épices et servez vivement.

Œufs à la Périgord. — Coupez en deux trois truffes pelées ainsi qu'une tranche de jambon, passez-les au beurre ensemble, mouillez avec un verre de champagne, deux cuillerées de coulis, mettez-y un bouquet de fines herbes, gros poivre, dégraissez le ragoût et faites cuire à petit feu. Quand il est cuit et bien lié, prenez sept œufs frais que vous faites frire un à un dans du saindoux ; prenez garde que les jaunes ne durcissent, mettez-les égoutter sur un linge blanc, videz-les de leur jaune, remplissez-les avec le ragoût de truffes et jambon, remettez-les dans le plat sur la cendre chaude et servez avec une sauce au vin de Champagne.

Œufs à la moelle. — Mondez une poignée d'amandes douces, pilez-les, arrosez-les de crème de temps en temps; ajoutez un morceau de moelle de bœuf gros comme un œuf, du citron confit, haché, de la fleur d'orange grillée et hachée, deux abricots confits au sec, pilez bien le tout ensemble, mettez-y ensuite un peu de sel et de sucre; ajoutez dans le mortier douze jaunes avec un demi-septier de crème, battez bien les blancs en neige et mêlez le tout. Beurrez une poupetonnière, versez-y vos œufs, faites cuire au four. Quand ils sont cuits, renversez-les dans le plat que vous devez servir et glacez au sucre et à la pelle rouge.

Œufs au fromage fondu. — Dans un plat allant au feu, mettez une demi-livre de fromage râpé, un demi-verre de vin de Champagne, persil, ciboules, gros poivre, un peu de muscade, deux pains de beurre de Venvre, remuez le tout ensemble sur le feu. Quand votre fro-

mage est bien fondu, mettez-y trois œufs, les blancs fouettés, brouillez bien les œufs avec le fromage. Quand vos œufs sont bien cuits, faites un cordon de mouillettes de pain passées au beurre, qu'il trempe dans la fondue et servez.

Œufs en panade. — Passez au beurre une trentaine de petits croûtons enlevés à l'emporte-pièce, de la grandeur d'un liard ; battez une omelette de quinze œufs avec persil, ciboules, deux cuillerées de crème double et les croûtons; faites cuire votre omelette au beurre fin et roulez-la sur le plat que vous devez servir.

Omelette glacée aux rognons de veau. — Hachez avec une partie de sa graisse un rognon de veau cuit à la broche et refroidi préalablement, passez-le un moment au feu, ajoutez douze jaunes, une cuillerée de crème, un peu de sel et de sucre, battez bien le tout ensemble, fouettez les blancs en neige, et les mêlez avec le reste; mettez un morceau de beurre dans une poêle, faites l'omelette à l'ordinaire. Quand elle est de belle couleur, dressez-la dans le plat, glacez-la avec du sucre et la pelle rouge.

Aujourd'hui toute cette cuisine paraîtrait, sinon extraordinaire, du moins erronée autant que surannée en France.

Œufs aux truffes hachées. — Hachez un quarteron de truffes pelées, mettez-les sur le feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboules, ail, une demi-feuille de laurier, trois clouds de girofle ; une fois passées au beurre, mouillez-les d'un verre de champagne et laissez cuire à petit feu; retirez les clouds, la feuille de laurier, le bouquet, et cassez dedans une douzaine d'œufs que vous battez en omelette. Quand ils sont bien

mêlés avec ce ragoût, faites-en une omelette comme à l'ordinaire et roulez-la sur le plat pour la servir chaudement.

Œufs à la Gascogne. — Fouettez douze blancs d'œufs en neige, mêlez-y les jaunes, salez, poivrez, ajoutez une cuillerée de crème, une gousse d'ail hachée très fin. Mettez de l'huile dans une poêle ; quand elle est chaude, mettez-y vos œufs battus, faites l'omelette de belle couleur, et servez le plus chaud que vous pourrez.

Œufs à la huguenote. — Mettez un peu de jus dans un plat sur un feu doux ; cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire le dessus avec une pelle rouge, et les servez à demi-mollets.

Œufs en timbales. — Beurrez à chaud six moules à darioles ; prenez six œufs, blancs et jaunes, que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis, assaisonnez de sel, poivre, passez-les dans une étamine et mettez dans les moules (il ne faut pas les remplir) ; mettez-les cuire au bain-marie ; que l'eau bouille doucement ; quand ils sont fermes, passez légèrement le couteau pour les détacher et les renversez sur le plat. Servez avec un jus clair.

Œufs brouillés aux pointes d'asperges, aux tomates, aux truffes. — Cassez une douzaine d'œufs, passez-les à l'étamine, assaisonnez-les de sel, poivre et muscade ; ajoutez-y une cuillerée de coulis ou de crème, ou de consommé ; remuez-les sur un fourneau bien doux avec un fouet, jusqu'à ce qu'ils épaississent. Alors ajoutez-y en vannant un bon morceau de beurre, puis vos pointes, vos truffes ou vos tomates, mais toutes prêtes à être mangées, c'est-à-dire assaisonnées.

Dans l'école des ragoûts je relève au chapitre des œufs des pâtés aux œufs, des gâteaux en tourte aux œufs. Tourte d'œufs aux pommes, des œufs fouettés en forme de gâteau de poupelain, des *œufs aux bignets*, et ce n'est pas ce que l'on peut supposer. Exemple : Prenez du coq ou de l'herbe à chat, de la mélisse, de la ténésie, du persil, de chacun deux ou trois brins; de la buglose bien tendre, autant que de toutes les autres; vous pouvez y ajouter de la ciboule et de la laitue; hachez bien menu toutes ces herbes, puis on battra six ou huit œufs; ajoutez-y les herbes hachées et du sel à discrétion, alors on fera fondre du bon beurre dans une poêle et lorsque le beurre sera à demi-roux, prenez de vos œufs battus avec une cuillère assez grande et en versez par cuillerées dans le beurre, jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour faire quatre bignets de la grandeur de la main; lorsqu'ils seront cuits, tirez-les à sec et continuez en les faisant manger tout chauds; quelques-uns y râpent du sucre dessus.

La variation en est grande comme forme, comme genre de matière; les uns en forme de macarons, d'andouillettes, de petites pelotes. Les uns sont faits avec des œufs durs, les autres au raisin de Corinthe et au pignon; dans ceux-ci, il entre des œufs crus et un peu de farine.

Un bisque aux œufs, aux pois et au fromage sur des rôties de pain séchées au feu, les œufs sont pochés en l'eau. Il entre des laits de carpe et des poissons frits, des câpres et des champignons et autres béatilles maigres, des raisins de Corinthe, des pruneaux bouillis; quelques-uns y mettent du vin; mais l'auteur n'y met que du bouillon de pois maigre et bien beurré

et le termine avec gingembre et muscade et de la croûte de pain. C'est un genre de potage, mais il faut lire son *Civet aux œufs*. Frits à l'huile, assaisonnés de verjus et de muscade avec tranches d'oignons frits à l'huile également.

Son herbolade. — Mettez, par exemple, huit jaunes d'œufs dans un plat d'argent ou autre, qui ne soit pas bien large ; et si c'est un jour gras, délayez-les avec un demi-setier de bon bouillon de viande qui soit sans herbes ; au lieu de bouillon, vous pouvez employer de la crème ou du lait ; ajoutez-y une petite pincée de sel menu, et deux macarons, écrasez bien menu ; on peut y mettre autant de biscuits râpés ; ajoutez-y aussi trois ou quatre cuillerées de jus de poirée, pilez dans un mortier avec de l'eau rose ; mettez-y aussi un demi-quarteron de sucre en poudre ; versez cet appareil dans un plat, dans lequel il y ait environ la grosseur d'une noix de bon beurre fondu ; laissez prendre au fond l'herbolade sur le feu ; et quand elle sera prise à demi, ajoutez-y une once d'écorce de citron confit, râpée ou coupée en fort petits morceaux ; ajoutez-y aussi une once de pistaches pelées et pilées, et laissez prendre entièrement l'herbolade sur le feu doux, et alors vous lui donnerez un peu de couleur avec une pelle rouge ; puis on retirera le plat hors du feu, et l'on piquera dans l'herbolade de petites tranches d'écorce de citron confites, sucrez-la par-dessus.

Viennent ensuite dix manières d'apprêter les *œufs perdus,* communément appelés œufs pochés à l'eau, au vin doux, au lait, au fromage, à l'eau rose, au verjus, à la cannelle, glacés à la poêle bien chauffée, à la muscade, à la sauce verte, au beurre noir, ces derniers bien ar-

rangés en forme d'un poisson s'appellent un saumon d'œufs ; à la moutarde, au raisiné au vin ou de l'hypocras, ou moutarde douce avec du sucre par-dessus ; sur une farce d'herbes avec apprêtes de pain frit ou des tranches d'omelettes et râpez dessus de la muscade ; frits au beurre, mais ensemble, en les mettant l'un après l'autre avec un peu de cannelle.

Cinq manières d'arranger *les œufs durs :* à la sauce Robert, presque toutes genre matelote avec cannelle, vin blanc, ou rouge, ou jus de citron, ou verjus, frits, genre de bignets déjà cités, farcis, à l'oseille, farcis d'herbes et sur farce d'œufs.

Viennent à la suite *les aumelettes* dont les titres sont souvent plus pompeux que leur définition.

L'aumelette *à la Célestine*, à l'eau rose et cannelle est au sucre, mais sans confitures.

L'aumelette *Cressonneuse* est au sel, à la mie de pain frite et un filet de vinaigre en la servant, mais sans cresson.

L'aumelette aux pommes sautées à la poêle est servie baveuse et poudrée de sucre.

L'aumelette à la mode est aux raisins, pignons, écorce de citron confite, roulée comme une andouille, arrosée d'eau rose et cannelle.

A l'écorce de citron.

Au lard, autre manière, c'est-à-dire au lard cuit d'avance, à la crème, autre manière, c'est-à-dire crème avant, crème pendant la cuisson et glacé au sucre et à la pelle rouge.

Aux herbes, au persil, à la ciboulette, farcie avec chicorée au fromage, aux concombres, *à la Turque* avec la chair d'un râble de lièvre ou d'autre venaison,

lard gras, pistaches, pignons, amandes ou avelaines ou noisettes pelées, ou marrons, ou châtaignes rôties et pelées ou de la croûte de pain coupée par morceaux à guise de châtaignes. Le hachis se fait d'abord dans la poêle et l'aumelette ensuite afin que celle-ci étant cuite le hachis soit par-dessus afin de l'arroser de jus de mouton rôti. Servez avec mouillettes de pain frites et des tranches de citron découpées.

Aumelette de rognon de veau aux pistaches et aux croûtes de pain frites au sucre ou à la muscade.

Aumelette *en tourte aux œufs et hachis de poisson.*

La chair de carpe et les laites blanchies et les champignons, les raisins de Corinthe, écorce de citron confite, pignons, une fois le hachis fait, former son aumelette en chausson roulé fendu des deux bouts en étoile, l'arroser d'eau rose et servir.

Aumelette *à la farce*, aux herbes et raisins et la servir baveuse.

Aux asperges, avec champignons et muscade.

En raton, à la farine comme l'aumelette suisse sauf que l'auteur ajoute de l'eau rose et qu'il en fait presque un gâteau au sucre et au lait et cuite dans une tourtière à rebords élevés.

Au miroir, au beurre noir, au lait ; ces derniers sont cuits au bain-marie comme une crème, il y met un peu de farine afin que les œufs ne fassent de l'eau.

Puis une autre manière de dénommer les œufs brouillés.

Diverses manières de marmelade.

Marmelade *au Verjus* sans beurre, au jus de citron ou d'orange, ne pas trop mettre de ce dernier car en restant longtemps sur le feu il devient un peu amer.

Au beurre et au miel, mais rien qu'avec les jaunes et un demi-verre de verjus pour six jaunes.

Au verjus en grain avec muscade râpée.

Au bouillon de viande, à la crème, au fromage, à la chicorée, aux concombres, à la sauce (sausse) verte.

A l'eau rose et aux macarons écrasés mêlés de mie de pain, battre les œufs avec de l'écorce de citron confite et les verser dans le beurre bien chaud et, dès que les œufs sont suffisamment brouillés et pris, y ajouter une cuillerée d'Hypocras ou de Malvoisie ou du vin d'Espagne. On peut les servir froids et en faire également une tourte dans une abaisse de pâte fine.

Aux amandes. — Faites sécher deux biscuits fendus en deux, faites durcir quatre œufs, tirez-en les jaunes, écachez-les avec une cuillère dans une écuelle, ajoutez-y trois jaunes crus, deux macarons réduits en poudre, ou autant d'amandes pelées, pilées avec de l'eau de rose, deux cuillerées de sucre, sel à discrétion, et mêlez ces choses ensemble : ajoutez écorce de citron confite coupée bien menue, goûtez l'appareil ; mettez-le sur un feu doux, brouillez avec une cuillère et lorsqu'il sera bien chaud, ajoutez-y des morceaux de biscuits séchez et coupez de la grandeur d'un écu, enfoncez-les un peu dans la marmelade, mais qu'on puisse les retirer avec une fourchette.

Autres œufs brouillez. — Champignons, mousserons et asperges rompues par morceaux, liez bien vos œufs lorsque vos béatilles sont prêtes et servez chaudement.

A la Polonaise. — Faites tremper de la mie de pain blanc dans du bouillon du pot, pilez-la au mortier, mettez dans un plat, cassez douze œufs, salez et ajoutez

quatre cuillerées de bouillon que vous mêlez petit à petit ; versez cet appareil dans un plat beurré ou le beurre à demi roux ; ajoutez de l'écorce de citron confité par morceaux ; brouillez jusqu'à ce qu'ils soient pris. On peut aussi les brouiller au lait au lieu de bouillon.

Œufs mignons. — Délayez dix jaunes d'œufs au consommé de volaille, ajoutez un demi-quarteron de sucre en poudre, une once d'écorce de citron confite râpée ou coupée en petits morceaux, laissez tremper toutes ces choses ensemble une demi-heure après y avoir ajouté peu de sel si vous jugez que le bouillon ne soit pas assez salé. Ensuite vous mettez quatre cuillerées d'eau rose dans une écuelle avec une demi-once de sucre ; faites bouillir une demi-douzaine de bouillons seulement, puis versez vos œufs, assaisonnez comme il est dit plus haut ; couvrez le plat, faites cuire doucement comme des œufs au lait ou bien vous le tournerez avec une cuillère d'argent comme des œufs au verjus ; retirez du feu, laissez refroidir, saupoudrez de sucre, un peu de musc dissout dans l'eau de rose ou de l'eau de cannelle, mangez ces œufs à demi-froids : ils sont bons aussi étant refroidis.

Œufs à la Huguenote. — Cassez quatre ou cinq œufs et les mettez avec le jus d'un membre de mouton, ou de quelque autre viande rôtie ; brouillez ensemble sur le feu et y ajoutez du sel ; on peut y mettre du verjus, ou du jus de citron ou d'orange ; on y met aussi quelquefois des champignons bien cuits et assaisonnez : dès que les œufs seront bien liés, il faut les retirer du feu ; tenez-les couverts quelque peu de temps, puis y râpez un peu de muscade ; on y met quelquefois un peu

d'ambre gris en poudre et du sucre. En cette même façon, vous pourriez faire des œufs brouillés avec la sauce d'asperges ou de poulets, ou de poisson après en avoir ôté les arêtes.

Observations. — Il est à remarquer que presque tous les auteurs d'anciens livres de cuisine, après avoir donné une recette déjà compliquée, l'allongent par des considérations qui souvent fausseraient l'esprit dans lequel elles sont compréhensibles si le lecteur ne savait où s'arrête la formule exacte, bien que ces recettes ne se fassent plus de nos jours.

CHAPITRE SPÉCIAL

Des Sauces

Observation. — Les sauces dont les noms sont oubliés de nos jours en partie, ne sont pas moins curieuses à connaître pour les générations présentes et futures.

Le soin avec lequel elles étaient marquées nous laisse à penser ce qu'eussent été ces cuisiniers de grand talent à cette époque, s'ils eussent possédé les moyens perfectionnés de nos jours.

Sauce à la d'Antin. — Marquée comme un braisage, cette sauce simple en apparence qui devait servir à cette époque comme l'Espagnole de nos jours est surtout préparée pour gens du Midi ; l'ail, l'huile et la truffe verte y dominent.

Foncez une casserole de jambon, champignons, persil, ciboules, truffes vertes, le tout haché, poivre concassé, une gousse d'ail entière, un verre de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine, une tranche de citron, deux cuillerées de réduction, faites bouillir le tout ensemble un quart d'heure à petit feu; ôtez ensuite le jambon, l'ail et le citron, dégraissez bien, goûtez si elle est d'un bon goût et servez-vous-en pour toutes les entrées que vous jugerez à propos.

C'est autant dire la Mirepoix ou la braise à peine mouillée; mais elle a son cachet propre.

Sauce à la Hussarde. — Trois cuillerées de bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, la moitié d'un pied de *céleri* coupé en morceaux, quelques feuilles d'estragon, deux gousses d'ail, thym, basilic, laurier, une tranche de jambon, persil, ciboules, la moitié d'un citron en tranches, sel, poivre; le tout réduit à petit feu, passez au tamis, goûtez et servez-vous-en pour sauce piquante.

Sauce à la Princesse.— Une tranche de jambon, un peu de bon beurre, une feuille de laurier, persil, ciboules, truffes, champignons, le tout haché très fin (encore un genre de mirepoix passé au beurre); mouillez avec du bon bouillon, un peu de réduction, un demi-verre de champagne, sel, gros poivre; faites cuire cette sauce à petit feu une demi-heure, retirez les aromates et le jambon, liez cette sauce avec trois jaunes d'œufs, délayés avec un peu de réduction; servez-vous-en à ce que vous aurez besoin.

Il est à remarquer que la base de ces sauces sont à la glace de viande et qu'il n'entre aucunement de farine dans ces liaisons.

Sauce à la Pimbêche. — La moitié d'une noix de veau, une tranche de jambon que vous coupez en dés, un bouquet de persil, ciboules, ail, trois clous de girofle, un peu de muscade, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre champignons, passez le tout avec de l'huile et le mouillez avec un peu de réduction et du bouillon; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez, passez au tamis; au moment de servir, ajoutez quelques pistaches entières, cinq ou six rocamboles entières et du verd de ciboules blanchi et haché.

Sauce à la Reine. — La moitié d'une noix de veau et deux tranches de jambon, deux oignons, champignons, le tout coupé en dés, une gousse d'ail, passez le tout à l'huile fine, mouillez de bon bouillon, un verre de champagne, faites cuire pendant une heure; faites dessécher une mie de pain avec de la crème et du lait; quand votre sauce est cuite, dégraissez-la; retirez le veau et le jambon, mettez dedans votre mie de pain desséchée, passez cette sauce à l'étamine, bourrez-la avec une cuillère de bois et l'arrosez avec de la crème pour que rien ne reste, goûtez votre sauce, faites-la chauffer au bain-marie et vous en servez à ce que vous aurez besoin.

Sauce au Réveil-Matin. — Mettez de l'huile fine dans une casserole avec veau, jambon coupés en dés, passez-les, mettez après de l'ail, échalotes, rocamboles, un bouquet, un oignon piqué de trois clous de girofle, macis, gingembre, cannelle, un peu de baume, une tranche de citron, un verre de champagne, du bon bouillon, un verre de vinaigre blanc, faites cuire le tout ensemble à petit feu. A la moitié de la cuisson, vous y ajouterez une cuillerée de coulis, dégraissez la

sauce. Quand elle est réduite en petite sauce, passez-la au tamis; servez-vous-en pour la venaison ou pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce Sinople. — Faites suer des tranches de veau et de jambon, mouillez-les avec un verre de champagne, du bouillon et un peu de réduction; faites réduire à petit feu ; passez-la après l'avoir dégraissée. Faites blanchir toutes sortes de petites herbes telles que : cerfeuil, pimprenelle, estragon, baume, civette, rafraîchissez-les, pressez-les et les faites piler très fin, mettez-les ensuite dans la sauce pour les passer à l'étamine, mettez-y un jus de citron, sel, gros poivre ; servez chaud.

Sauce à la Polonaise. — Passez trois ou quatre oignons à l'huile fine avec quelques zestes de jambon, mouillez avec de bon bouillon, un peu de réduction, du persil haché, une demi-feuille de laurier, du clou de girofle, une gousse d'ail ; mettez ensuite un verre de vin de Champagne, faites bouillir une demi-heure et passez cette sauce au tamis, quand elle est assez réduite, dégraissez-la et l'assaisonnez de bon goût ; un filet de vinaigre en servant.

Sauce à la Sultane. — Faites suer des tranches de veau et de jambon, mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de réduction, un peu de bouillon ; mettez-y la moitié d'un citron en tranches, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, ail, trois clous de girofle; faites bouillir le tout ensemble pendant une heure à petit feu; passez la sauce au tamis, mettez-y du persil blanchi haché, un jaune d'œuf haché, sel, gros poivre ; servez-vous-en à ce que vous voudrez.

Sauce à la Romaine. — Coupez un oignon en tranches,

une racine en zestes, quelques champignons, foncez-en une casserole avec veau et jambon, deux gousses d'ail; faites suer sur le feu. Quand le veau a rendu son jus, poussez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il soit prêt à s'attacher; mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine, faites bouillir à petit feu pendant une heure, passez la sauce au tamis, mettez-y sel, gros poivre, un pain de beurre de Venvre, du persil blanchi haché, faites lier la sauce sur le feu, un jus de citron, servez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à la Jardinière. — Foncez une casserole de veau et jambon avec carottes, panais, gousses d'ail, un bouquet garni, ciboules ; faites suer votre viande ; mouillez avec deux verres de vin de Champagne, bon bouillon, deux cuillerées d'huile fine; faites bouillir votre sauce pendant une heure, dégraissez-la et la passez au tamis, faites-la réduire en petite sauce; si elle ne l'est point assez, mettez-y gros comme une noisette de beurre manié de farine, du cerfeuil blanchi haché de quelques coups de couteau ; faites lier la sauce sur le feu et servez.

Sauce à l'Allemande. — Faites suer une tranche de jambon, qu'elle attache un peu, mouillez avec coulis et bouillon ; faites bouillir et lorsqu'elle est réduite et dégraissée, passez-la au tamis et mettez dedans des foies et persil blanchi et hachez câpres et anchois ; hachez deux ciboules entières, deux pains de beurre de Vambre ; faites lier la sauce sur le feu, ôtez les ciboules, mettez-y un peu de gros poivre et le jus d'un citron.

Sauce à l'Anglaise. — Faites durcir quatre œufs, prenez-en les jaunes, hachez-les sur une nappe : mettez

dans une casserole une bonne essence claire, des câpres, hachez des anchois, ajoutez deux ciboules entières, deux pains de beurre de Vambre ; faites lier la sauce sur le feu, qu'elle soit de bon goût ; prenez le plat que vous devez servir, mettez-y de cette sauce au fond, un peu de jaunes d'œufs durs, hachez dessus, dressez après ce que vous avez à servir, versez par-dessus le restant de la sauce et après des œufs hachés.

Sauce aux câpres. — Mettez dans une casserole des câpres, deux anchois bien lavés et hachés, une pincée de farine, quatre pains de beurre de Vambre, sel, poivre, deux ciboules entières, un peu d'eau ; faites lier sur le feu sans que la sauce ne bouille et vous en servez à ce que vous jugez à propos.

Sauce douce. — Mettez dans une casserole une chopine de vin rouge, un morceau de sucre, de la cannelle ; faites bouillir cette sauce et la faites réduire aux deux tiers ; servez-la dans une saucière.

Sauce à l'eau ou sauce au pauvre homme. — Mettez dans une casserole un peu d'eau, sel, gros poivre, de l'échalote hachée très fin, le jus d'un citron entier ; faites chauffer sans qu'elle bouille et vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'Espagnole. — Mettez dans une casserole deux tranches de jambon et deux tranches de veau, deux racines et deux oignons en tranches ; faites suer sur le feu et un peu attacher et mouillez avec de bon bouillon ; du coulis, une demi-bouteille de vin de Champagne que vous avez fait bouillir auparavant ; mettez aussi une poignée de coriandre, une gousse d'ail, un bouquet de persil, ciboule, girofle, une demi-feuille de laurier ; deux cuillerées d'huile de la plus fine ; faites

bouillir cette sauce deux ou trois heures à petit feu; dégraissez-la après et la faites réduire si elle ne l'est pas assez, passez-la au tamis et vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce hachée en gras. — Faites suer et attacher une tranche de jambon, ajoutez un morceau de beurre, des champignons hachés, une petite pointe d'ail, un bon quart de persil, ciboule, clous de girofle, passez le tout ensemble, mouillez de bon bouillon et de coulis; faites faire quelques bouillons à la sauce; dégraissez-la, qu'elle soit assaisonnée de bon goût et vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce hachée en maigre. — Supprimez le jambon, remplacez le jambon par un peu de sauce d'étuvée de carpes, et laissez cuire plus longtemps, mais opérez de même que ci-dessus.

Sauce à la Hollandaise. — Hachez du persil très fin, faites-le blanchir, mettez-le avec deux pains de beurre dans une casserole, un troisième manié dans la farine, un peu de bon bouillon, le jus d'un citron entier, sel, gros poivre, un anchois haché ; faites lier la sauce sur le feu et vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Observations. — 1° Les deux sauces à l'Italienne en gras et en maigre ressemblent à s'y méprendre à l'Espagnole moins la tranche de veau et pour le maigre, remplacer le beurre par l'huile fine et le bouillon par l'étuvée de poisson; mais le fond n'en reste pas moins à base de champignons hachés et vin de Champagne.

2° Les deux sauces à l'orange sont absolument les mêmes que l'Espagnole avec zestes d'orange et le jus de deux oranges; du maigre, l'anchois et le jus maigre.

Cette dernière est encore simplifiée par le beurre manié, si vous n'avez pas de coulis maigre.

En somme, le cuisinier de cette époque savait fort bien se tirer d'affaire, mais comme de nos jours ne se mettait pas martel en tête pour trouver du nouveau ; néanmoins, cette cuisine conserve une originalité propre qui ne devait pas être à dédaigner surtout par les gens du Midi.

Sauce aux petits œufs. — Ayez une bonne essence de jambon assez claire que vous mettez dans une casserole avec quatre jaunes d'œufs durs hachés, deux pains de beurre de Vambre, le jus d'un citron entier, un peu de gros poivre ; faites lier la sauce sur le feu et servez à ce que vous jugerez à propos.

Je ne parlerai pas de sa première *sauce piquante* mais de la deuxième et de la troisième.

Sauce piquante d'une autre façon. — Mettez dans une casserole une chopine de vin blanc, une cuillerée d'huile fine affinée, faites bouillir ensemble jusqu'à moitié et mettez après un peu de jus, persil, ciboule, une pointe d'ail, cresson à la noix, une pincée d'estragon, cerfeuil, de l'échalote, le tout haché très fin, sel, gros poivre, faites faire un bouillon dans la sauce à toute cette fourniture et servez.

Sauce piquante verte. — Epluchez et lavez du cerfeuil, cresson à la noix, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, estragon, un peu de baume, civette, de tout suivant leur force ; faites-les piler très fin dans le mortier, assaisonnez-les après avec de la rocambole hachée très fin, de l'huile, point de vinaigre, sel, gros poivre, une cuillerée de moutarde, délayez bien le tout ensemble. Si la sauce était trop épaisse, mettez-y un peu d'eau et

la servez froide dans une saucière (recommandée).

Sauce à la Ravigote. — Faites suer une tranche de jambon et un peu attachée, mouillez-la de bouillon et de coulis, et la faites bouillir; quand elle est assez réduite, passez-la au tamis, et mettez dedans toutes sortes de fines herbes de chacune suivant sa force : ces fines herbes sont : baume, pimprenelle, cerfeuil, civette, corne de cerf, estragon blanchi; mettez avec deux pains de beurre de Vambre, un jus de citron, sel, gros poivre; faites lier la sauce, et servez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à la Rémoulade. — Il faut hacher très fin du persil, ciboules, câpres, anchois, une pointe d'ail; mettez le tout dans une casserole avec une cuillerée de moutarde, sel fin, poivre concassé : délayez bien le tout avec de l'huile et du vinaigre ; goûtez la sauce, qu'elle soit assaisonnée de bon goût et que rien ne domine : servez-la froide dans une saucière.

Sauce à la Rémoulade chaude. — Mettez dans une casserole du persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché et les passez sur le feu avec une cuillerée d'huile, et mouillez après avec du coulis, un peu de vinaigre ; faites faire quelques bouillons à la sauce; dégraissez-la, et l'assaisonnez de bon goût; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une cuillerée de moutarde; faites chauffer la sauce, sans qu'elle bouille et vous en servez à quelque chose qui a besoin de haut goût.

Observation sur la sauce Robert en gras et en maigre.

L'auteur la fait comme de nos jours, sauf qu'il ajoute de la moutarde et qu'il n'y met pas de cornichons.

Au maigre, on mouille au coulis maigre, un peu de

vin rouge et une pointe d'ail. Sans coulis, on passe un roux que l'on mouille au bouillon et l'on termine sa sauce comme l'autre avec la moutarde.

Sauce rousse (Textuel). — Mettez ce que vous voulez dans le plat qui doit être servi avec du vinaigre, sel, poivre, faire faire quelques bouillons, vous mettez roussir du beurre dans la poêle, et y faites frire du persil dedans ; quand il est croquant, servez par-dessus ce qui est dans le plat (probablement le beurre noir).

Sauce verte à l'oseille. — Prenez une poignée d'oseille que vous pilez très fin dans un mortier, prenez garde que l'oseille ne soit point mouillée, car le jus ne sentirait que l'eau; quand l'oseille est bien pilée, prenez-en le jus que vous passez au tamis, et mettez dedans deux pains de beurre de Vambre, un troisième manié dans un peu de farine, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu et vous en servez à ce que vous jugez à propos en gras et en maigre.

Observation. — Je ne voudrais pourtant pas sous prétexte d'analyser et reproduire de la cuisine ancienne en diminuer l'importance, car loin d'avoir à critiquer je ne trouve qu'à louer les auteurs qui m'ont fourni la matière et ce n'est que pour être agréable à la génération future que je me donne la peine, tout en partageant le plaisir qu'offre la lecture de bons livres, de relever textuellement pour ainsi dire des recettes, sinon complètement oubliées, du moins absolument mises de côté. Du reste ces livres ne sont pas des moins rares, c'est à prix d'or que l'on peut se les procurer et encore pas toujours.

L'originalité de certains mets, les soins qu'y apportait Menon font de ce livre un excellent guide pour le cuisinier soucieux de son métier, car il est bon de con-

naître les péripéties différentes par lesquelles ont passé nos prédécesseurs qui n'avaient pas à leur disposition le matériel perfectionné que nous possédons de nos jours et, comme je l'ai dit dans l'*Art culinaire*, qui travaillaient sur des fourneaux au charbon de bois, s'asphyxiant et abrégeant leurs jours d'une manière déplorable.

C'est leur rendre un dernier hommage que de les rappeler à la jeune génération pour laquelle ils ont travaillé en laissant leur ouvrage dans lequel ces auteurs revivent tout entier et avec une modestie sans égale.

Les sauces de Raimbault revues par Borel n'ont pas le même caractère et se rapprochent de celles d'aujourd'hui, sauf de rares exceptions.

La sauce Hollandaise est faite d'un velouté réduit lié avec un morceau de beurre gros comme un œuf et terminée avec un vert d'épinards.

La sauce au jus d'orange est encore plus simple, un verre de bouillon, autant de jus et le zeste d'une orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel et poivre; faites lier sur le feu et y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

Son coulis aux écrevisses est plus intéressant.

Faites cuire trente écrevisses moyennes, épluchez-les, mettez les écailles dans un mortier avec douze amandes douces, pilez. D'autre part, foncez un jus avec jambon et rouelle de veau, faites suer et attacher avec les légumes habituellement employés à cet usage, ajoutez du lard fondu et un peu de farine, faites-lui faire quelques tours en remuant toujours. Mouillez le tout d'un bon bouillon, ajoutez sel, poivre, clous de

girofle, basilic, persil, ciboules, champignons, truffes, croûtes de pain et faites mitonner, ensuite ôtez le veau; délayez ce qui est dans le mortier avec le jus et passez le tout à l'étamine.

La sauce tomate française est tout à fait nature, simplement terminée avec un bon morceau de beurre au dernier moment.

La sauce au petit maître. — Un verre de vin blanc, citron coupé en tranches, un peu de chapelure très fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet garni, un peu d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faire réduire à tout petit feu, dégraisser et passer au tamis.

La sauce bachique ressemble comme une goutte d'eau à toutes celles qui portent ce nom par d'autres auteurs et dont nous avons déjà donné la recette.

Son fumé de gibier est réduit en glace avec le vin blanc et mouillé ensuite avec du consommé puis passé à la serviette, dégraissé et réduit pour être mis au bain-marie.

Son Espagnole travaillée est aussi bien comprise que celle de nos jours.

L'on faisait à cette époque un grand usage des rocamboles.

Sa maître-d'hôtel était garnie d'échalotes comme la maître-d'hôtel Bonnefoy et servait surtout pour le poisson ou les entrecôtes à la moelle.

Potage aux amandes. — Pilez une livre d'amandes fraîchement mondées en les arrosant d'un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile; mettez deux pintes d'eau dans une casserole avec un bon morceau de sucre, de l'écorce d'orange verd, un peu de cannelle, de la

coriandre, faites bien bouillir le tout ensemble une demi-heure, et le passez au tamis. Vous tirez les amandes du mortier et les délayez avec l'eau, passez-les plusieurs fois dans une serviette claire, et bourrez avec une cuillère de bois pour faire passer les amandes. Prenez du pain tranché que vous faites sécher et mettez dessus le lait d'amandes, qu'il soit presque bouillant et servez; vous pouvez garnir le potage avec des meringues ou des fleurons.

Potage à la Bernoise. — Prenez des tranches de bœuf, une vieille perdrix ou poule, faites suer dans une casserole, le faites attacher comme un jus et le mouillez de bon bouillon, laissez cuire comme une marmite bien garnie de céleri, poirée, oseille, chicorée, cerfeuil, le tout haché de deux ou trois coups de couteau, vous ne prenez de tout cela que le plus beau, vous mettez aussi un paquet de céleri, un de carottes, panais, de pieds de gros navets dans leur entier, faites aller à petit feu. Prenez d'autre part de la graisse de bœuf hachée sans la blanchir, mettez-y trois jaunes d'œufs et un blanc, faites-en un bord sur un plat et mettez-le au four pour que la graisse se prenne, vous prenez encore de cette même farce que vous avez gardée et vous mettez dessus des choux-fleurs blanchis que vous dressez comme s'il n'y en avait qu'un seul, serrez-le un peu dans vos mains, foncez une petite marmite de lard et faites cuire le chou à la braise, tranchez du pain et le faites mitonner dans le plat où vous avez fait le bord avec du bouillon de la Bernoise, vous remettez une seconde couche de pain tranché et le faites encore mitonner, vous garnissez le bord du plat de vos racines coupées proprement, vous y mettez carottes, panais,

navets, céleri, choux-fleurs, l'un après l'autre, vous retirez les choux-fleurs de la marmite, bien essuyés de leur graisse. dressez-les au milieu du potage, à la place du chou on peut mettre une perdrix, l'on remet du bouillon par-dessus avec des herbes, et servez.

Une Bernoise est ordinairement un composé de toutes sortes d'herbes et de racines.

Potage de brochet aux huîtres. — Faites cuire un brochet dans un court-bouillon avec vin blanc, bouquet, racines, oignons, sel, poivre, un peu de citron vert, girofle, au moment de le servir vous l'épluchez, vous prenez des champignons que vous coupez en dés, passez-les avec un morceau de beurre, un bouquet, singez-les, mouillez de bon bouillon maigre, vous prenez deux ou trois douzaines d'huîtres, suivant la grandeur du plat à potage, faites-les blanchir dans leur eau et les mettez dans l'eau fraîche. Vous mettez suer une carpe avec un peu de beurre et quelques tranches d'oignons, faites attacher et mouillez d'un bon bouillon au maigre. Faites mitonner des croûtes avec du bon bouillon, coupez des mies de pain avec une videlle, il en faut au moins deux douzaines, garnissez-en le plat après les avoir passées au beurre, entremêlez-les d'huîtres, mettez le restant des huîtres dans le ragoût de champignons, faites chauffer sans qu'il bouille et dressez le potage, le brochet au milieu et le ragoût d'huîtres autour, l'essence de carpe par-dessus, le tout assaisonné à propos et ne faites plus bouillir le potage quand les huîtres sont dessus.

Le potage de canard aux choux et petit lard ;

Le potage d'un canard aux navets ;

Le potage d'une canette aux petits pois sont faits par

le même principe, toujours en faisant suer les jus bien foncés de lard et jambon garnis de racines, oignons et mouillés de bon bouillon et servis comme ci-dessus.

Potage de croûtes au blanc. — Foncez une casserole de jambon et veau, oignons et racines, faites suer comme un coulis, mouillez de bon bouillon, et mettez-y une grosse mie de pain, faites faire quelques bouillons, pilez un blanc de poularde et six jaunes d'œufs durs et arrosez avec de la crème, quand le coulis est fait, vous le délayez avec le blanc de poularde pilé et la mie de pain, passez le tout à l'étamine en y ajoutant un demi-septier de crème, goûtez le coulis, s'il est d'un bon goût et le tenez chaud sans qu'il bouille ou au bain-marie. Prenez un pain de potage chapelé, ôtez-en la mie, et faites mitonner dans le plat à potage, garni d'un bord comme il a été dit ci-devant, quand les croûtes commencent à s'attacher et que vous êtes prêt à servir, égouttez-en la graisse et servez dessus le coulis.

Observation. — Il en est de même des potages au coulis de perdrix à l'essence de jambon, de croûtes au jus de croûtes aux lentilles qui se font par le même principe, sauf que le bord du plat peut varier soit en pâte à nouilles, soit une colle de farine, mais toujours les croûtes mitonnées au milieu du plat avec jus ou bon bouillon. Il va sans dire que les lentilles, les pois sont passés.

Le potage à l'eau. — Toutes sortes de racines, oignons, navets, céleri, choux, un paquet de cerfeuil, oseille et poirée bien lié, le tout bouilli ensemble ; dans une casserole des tranches d'oignons et une carpe coupée en tronçons que vous faites suer sur de la cendre chaude et attacher, mouillez avec du bouillon de votre marmite

et après quelques bouillons, passez au tamis, faites mitonner le potage avec le bouillon de la marmite, qu'il tombe presque à sec, servez dessus le coulis de carpe et d'autre part le bouillon de racines garni d'herbes.

Potage sans eau. — Prenez une marmite de moyenne grandeur, mettez dans le fond quelques petits morceaux de lard très minces, une rouelle de veau coupée en plusieurs morceaux, cinq livres de tranche, une poule blanchie ou un chapon, si vous le voulez servir sur le potage, vous y mettez aussi des panais, carottes, oignons, deux pieds de céleri, un bouquet d'oseille, cerfeuil, laitue, des navets, un morceau de petit lard blanchi coupé en petits morceaux tenant à la couenne et le ficelez, mettez le tout dans la marmite, point de sel; bouchez bien la marmite avec une pâte faite avec de la farine et du vinaigre, pour qu'il n'en sorte point d'air. Vous prenez une grande marmite ou un chaudron avec une certaine quantité d'eau bouillante, mettez dedans la marmite où est la viande et la faites cuire ainsi au bain-marie six ou sept heures, vous avez soin d'entretenir de l'eau bouillante à part pour remplir le bain-marie, on met du foin dedans afin d'éviter le bruit de l'ébullition ; quand la viande est cuite, vous passez le bouillon et faites mitonner des croûtes à très petit feu et mettez par-dessus le reste du bouillon ; vous garnissez le tour du potage avec les racines, légumes et petit lard qui ont cuit avec la viande et au milieu le chapon.

Potage à la gendarme. — Faites suer et attacher la viande destinée au potage comme pour faire un jus, mouillez d'eau bouillante, garnissez comme une marmite. Faites piquer un carré de mouton et le faites cuire et gla-

cer comme un fricandeau, passez votre bouillon, faites mitonner des croûtes; faites un bord au plat que vous devez servir avec un cervelas coupé en tranches. Dressez le potage dans le plat avec le carré glacé au milieu avec des filets de racines à l'entour.

Le potage à la gendarme aux pois est absolument le même, sauf qu'on ajoute des pois dans la marmite, que l'on dresse ces pois sous le carré de mouton, mais toujours sur le pain mitonné.

A la julienne en maigre. — Même principe que la julienne ordinaire pour ce qui concerne les légumes, mais mouillée avec du bouillon de carpe après avoir fait suer et attacher avec les oignons, les croûtes mitonnées, une garniture de navets autour du plat, la macreuse dans le milieu et l'essence de carpe par-dessus.

Observations. — Tous les potages au maigre se font avec une profusion de légumes genre de garniture ou les asperges, les culs d'artichauts, les céleris, concombres, pourpier, laitues, cardes, racines, navets, poireaux, choux; rien n'est oublié et toujours s'il y a une pièce de poisson cuite à part au court-bouillon, celle-ci doit être dressée au centre du plat sur le pain mitonné et entourée de ces garnitures et, si la carpe est braisée, l'arroser de son essence.

Le potage aux marrons. — Les marrons pelés et passés à la poêle afin de retirer la seconde peau, les faire cuire au bouillon avec un peu de sel, choisissez les plus gros pour former votre garniture, pilez et passez les autres. Faites suer quelques tranches de veau et de jambon avec oignons et racines que vous mouillez avec du bouillon, laissez cuire un instant, passez cette essence au tamis et mêlez-la à la purée de marrons que vous

passez à l'étamine, faites mijoter des croûtes, dressez vos marrons et servez le coulis de marrons dessus.

Le potage aux moules. — Ce potage est encore à base d'essence de carpe, de bouillon, de brochet pilé avec des œufs, garni d'un mitonnage de pain avec les moules nageant à la surface du coulis passé à l'étamine.

Observation sur les potages en général. — Tous les potages ainsi nommés formaient bel et bien de bons relevés ou des entrées; j'estime qu'à cette époque on était sobre de bouillon gras ou maigre et je suppose avec quelque raison que la cuisine était assez relevée et en tous cas fort appétissante, ce qui fait grand honheur à nos devanciers. Je crois l'avoir déjà dit, on ne lésinait pas sur l'ouvrage que l'on abrège un peu trop maintenant. La santé des amphitryons devait positivement s'en ressentir, car je ne trouve rien de meilleur à l'estomac que ces coulis, ces pains mitonnés avec ces essences de poissons ou de perdrix, ces purées de volailles, de toutes sortes de légumes et même d'écrevisses. Et puis ces farces de blanc de poulardes cuites pour farcir l'estomac des poulets destinés à être servis en potage au coulis d'écrevisses dénote une science assez élevée de la part des artistes de cette époque, puisque l'on y revient de nos jours, sauf que nous les servons pour entrée.

Nous ne voulons pas revenir sur ces potages de purée de pois garnis de pointes d'asperges, ni sur le quadrille dont nous donnons la recette plus loin. Le potage tortue à base d'essence de carpe avec la coquille frite à l'huile, et la sarcelle aux choux-fleurs à l'essence de veau et jambon. Les vermicelles au blanc, sorte de coulis de blancs de poulardes cuites, pilés

avec jaunes d'œufs et mie de pain, le tout délayé avec de la crème et chauffé au bain-marie, rien ne nous semble à dédaigner dans cet ouvrage.

Il n'est jusqu'au *potage au lait* qui, sucré, aromatisé de cannelle, coriandre et un peu de citron vert est réduit de moitié, lié de six jaunes d'œufs, et garni de fleurons en pâte feuilletée, parfois des amandes sont passées dans la liaison, et le bord du plat garni de fleurons collés à l'œuf et séchés au four.

Le potage de macreuse aux navets est mouillé de bouillon de carpe et, après avoir cuit pendant six heures, est servi avec une garniture de navets tournés, blanchis et cuits dans du bouillon et jus d'oignon. La macreuse au milieu, et l'essence de carpe par-dessus.

Le potage de petits poulets farcis aux concombres. — Les poulets sont farcis de farce fine de blanc de volaille, bien cousus, blanchis un instant et bardés, puis cuits dans du bon bouillon une demi-heure ou trois quarts d'heure au plus; les concombres pelés, cuits au bouillon ou au jus, dressés en cordon autour du plat, le potage mitonné avec le bouillon de poulet, celui-ci dressé au milieu avec une essence de veau et jambon par-dessus.

Le potage de deux poulets aux écrevisses. — Farcissez deux petits poulets entre la peau et l'estomac d'une farce fine de blanc de poulardes cuites et faites-les cuire dans la marmite. Épluchez des écrevisses cuites au bouillon, mettez-les au bain-marie; pilez les coquilles, faites-en un coulis. Dressez vos écrevisses autour du plat dans lequel vous aurez fait mitonner du pain, des croûtes de préférence, placez vos poulets au milieu et le coulis d'écrevisses par-dessus.

Les poulets farcis à la purée verte sont servis avec une purée de pois et une garniture de pointes d'asperges, mais toujours sur croûtes mitonnées, et finalement arrosez vos poulets avec du jus de veau.

A la julienne de racines.— Les poulets sont servis avec les légumes du pot-au-feu que l'on a eu soin de botteler.

Le potage aux profitrolles au blanc, garni d'ailerons. — Otez la mie de six ou huit petits pains, mettez-les à mitonner au fond de votre plat, faites un cordon de mie de pain collé au blanc d'œuf, dressez huit ou dix ailerons de dindons (cuits dans la marmite) sur vos profitrolles et servez sur le tout un coulis blanc,

Potage de profitrolle garni de pourpier. — Farcissez d'un genre de godiveau (blanc de volaille cuite, graisse de bœuf et lard blanchi, sel, poivre et liez de quatre jaunes d'œufs), huit petits pains de profitrolle. Prenez deux poignées de pourpier que vous laissez entier quand il est petit, ficelez-le et le faites cuire dans du bouillon. Marquez une essence de veau et jambon, faites suer et mouillez de bouillon. Mettez vos profitrolles farcies dans le plat que vous devez servir, mouillez-les de bouillon; couvrez le plat et faites mitonner pendant une heure pour que la farce cuise, poussez-les ensuite à grand feu et faites un peu gratiner le pain. Faites un cordon de filets de mie de pain autour du plat et garnissez de pourpier. Passez l'essence, ajoutez-y un peu de bouillon où a cuit le pourpier. Au moment de servir, mettez l'essence sur le potage.

Potage de profitrolle aux ris de veau et culs d'artichauts. — Farcissez comme ci-dessus huit petits pains et faites-les également mitonner une heure, laissez attacher comme des croûtes, formez une essence de veau

et jambon. Vous tournez des culs d'artichauts que vous faites blanchir dans un blanc de farine, prenez trois ris de veau que vous faites blanchir, coupez-les par la moitié et les passez avec du beurre, un bouquet, des champignons et mouillez avec du bouillon, faites-les cuire et dégraissez-les. Formez votre cordon de filets de mie de pain, garnissez-le de culs d'artichauts coupés par la moitié et des morceaux de ris de veau, vous mettez le plat sur un petit feu et mettez dessus l'essence de veau et jambon, vous avez gardé des ris de veau que vous mettez entre les profitrolles et les champignons aussi, que le tout soit d'un bon goût et servez.

Potage de vermicelle au blanc. — Blanchissez votre vermicelle et le rafraîchissez, égouttez-le, faites-le cuire dans du bon bouillon. Prenez des blancs de poulardes cuites, pilez-les avec quatre jaunes d'œufs, une mie de pain trempée dans du bouillon, délayez du coulis blanc avec de la crème, passez-le à l'étamine et le faites chauffer au bain-marie de crainte qu'il ne bouilie, que le potage soit d'un bon goût. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y le coulis blanc.

Observation. — Dans le *Parfait Cuisinier* ou le *Bréviaire des Gourmands* écrit par A. T. Raimbault, homme de bouche, revu avec le plus grand soin par M. Borel, ci-devant chef de cuisine de l'ambassadeur du Portugal, édité en février 1811, on voit qu'un grand progrès s'était accompli. Les potages sont les mêmes que de nos jours à quelques exceptions près.

Ses potages à la *Financière*, *à la Grimod de la Reynière* sont des garbures ; le premier avec tranches de bœuf, jarret de veau, vieille poule et perdrix, bien garni de légumes et terminé avec un blond de veau tiré tout

exprès et comme ses ancêtres servi sur pain mitonné. Le second, avec chapon bien troussé, deux pigeons, un morceau de tranche également bien garni de légumes puis dressé avec des laitues entières et toutes sortes de ces mêmes légumes coupés en dés dont on forme un buisson sur le chapon. Le bouillon est servi à part dans un pot. Quant à son potage à *l'Impératrice*, c'est absolument le potage *Bagration* de nos jours : purée de blanc de volaille au riz passée à l'étamine, les poulets rôtis à la broche bien entendu et les débris à cuire dans le consommé qui doit servir à mouiller le potage. *Son potage à la Camérani* est plus ancien : deux douzaines de foies de poulets gras cuits avec toutes sortes de légumes passés au beurre et ensuite hachés et bien assaisonnés, du bon macaroni de Naples et d'excellent fromage de Parmesan, du bon beurre de Gournay ou d'Isigny. Quand le macaroni est poché ou blanchi, on forme une soupière pouvant aller au feu en mettant un lit de macaroni, un lit de hachis de foies, enfin un lit de fromage Parmesan râpé, on recommence ensuite dans le même ordre et *l'on élève les assises de ce bâtiment* (textuel) jusque vers les bords de la soupière. On la met ensuite sur un feu doux, et on laisse mitonner le tout pendant un temps convenable.

Son potage au Printemps est une purée de pois nouveaux garnie de cerfeuil, pourpier, laitue, oignons, persil, un morceau de beurre, quand le tout est cuit et passé à l'étamine, on mitonne le potage avec les trois quarts du bouillon et, dans celui qui reste, vous délayez six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu et que vous mettez dans votre potage au moment de servir.

Observation. — Dans ce livre intéressant à plus d'un

titre, je trouve un traité de la dissection des viandes qui est fort curieux, mais qui cependant ne diffère guère de ceux que nous avons publiés dans l'*Art Culinaire* et qui étaient plus anciens. Un chapitre écrit par un gastronome cosmopolite qui ne signe pas, mais qui prétend avoir visité les cuisines de tout le globe traite de la cuisine étrangère, et parle des tartes à la Collinwood, célèbre gastronome anglais.

Je ne citerai de cet ouvrage que les mets qui me semblent ignorés du vulgaire, je ne parle pas des profanes qui ont le bonheur de posséder des bibliothèques de livres anciens :

Ainsi par exemple *son filet à la Morguienne* qui, paré et bien dégraissé, est ouvert en deux sans le fendre tout à fait à fond et étendu comme une serviette ; bien assaisonné de sel, poivre et muscade, garni de fines herbes, de filets d'anchois, de cornichons en filets, de truffes émincées, et roulé en boule puis enveloppé dans une crépine de cochon, est cuit à la broche, enveloppé dans une feuille de papier huilé ; au bout d'une heure et demie, retirez-le, servez-le chaudement, glacé d'une belle couleur, avec une bonne réduction pour sa sauce.

Son filet d'aloyau au vin de Malaga, ficelé en rond, parfaitement assaisonné est braisé quatre heures à petit feu avec une demi-bouteille de vin de Malaga et autant de consommé et lorsqu'il arrive à la fin de sa cuisson, celle-ci est parfaitement dégraissée et réduite à la valeur d'un verre. Ne pas trop saler afin d'éviter l'âcreté.

Ses côtelettes de mouton à la Soubise. — De deux carrés en former dix côtelettes, ne les parez pas, piquez-les de lardons bien assaisonnés, faites-les braiser, quand elles sont cuites (au bout de quelques heures)

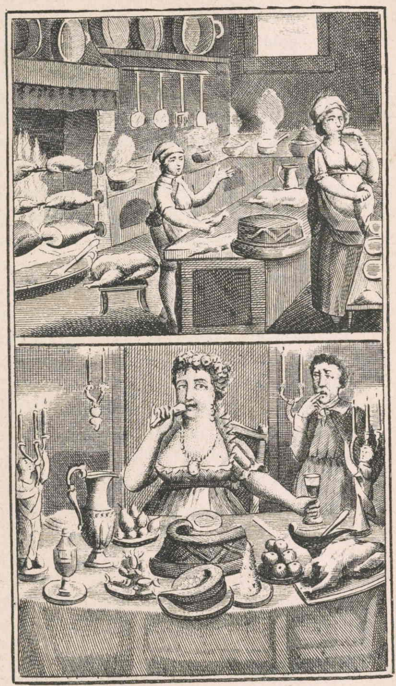
retirez-les, mettez-les en presse avec un couvercle et un poids dessus. Lorsqu'elles sont bien froides, parez-les, mettez-les dans un plat à sauter avec son fond que vous faites clarifier et réduire. Servez avec un cordon de petits oignons glacés et une purée Soubise (comme on la fait de nos jours) en ajoutant une petite lame de jambon pour cuire les oignons à blanc, mais toujours réduite à la crème double.

Son cochon de lait farci. — Plongez-le dans un chaudron d'eau chaude, où vous pourrez endurer le doigt, frottez-le avec la main, si la soie s'en va, vous le retirez de l'eau vous le retrempez un instant, et toujours vous enlevez les soies, quand il n'en reste plus, faites-le dégorger pendant vingt-quatre heures, vous le pendez ensuite et faites sécher, hachez son foie avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, câpres fines, anchois de Nice, fines herbes, assaisonnées de poivre de la Jamaïque et de sel marin, le tout passé à la casserole, son ventre ainsi rempli, on le ficelle, on le met à la broche et on a soin de l'arroser d'huile vierge, pour lui faire prendre une belle couleur. On l'accompagne presque toujours d'une sauce à l'orange avec sel et poivre blanc.

De la Volaille

La volaille fait l'ornement de nos tables ; elle s'y présente presque toujours sous mille formes appétissantes : elle est pour ainsi dire le cœur d'un repas.

Ainsi s'exprime l'auteur.



*Le Roti sans pareil
ou le délice des Gastronomes*

Rôti sans pareil

Prenez une belle olive farcie aux câpres et aux anchois marinés à l'huile vierge et la mettez dans le corps d'un becfigue désossé ;

Mettez ce becfigue désossé dans un ortolan gras et bien en chair ;

Mettez cet ortolan, ainsi choisi, dans le corps d'une mauviette désossée ;

Mettez la mauviette, ainsi farcie, dans le corps d'une grive désossée;

Mettez la grive dans le corps d'une caille bien grasse, bien juteuse, et qui soit de vigne, de préférence à une caille domestique ;

Mettez cette caille, enveloppée d'une feuille de vigne, dans le corps d'un bon vanneau désossé ;

Mettez le vanneau dans le corps d'un beau pluvier doré désossé ;

Mettez le dit pluvier dans le corps d'un beau perdreau désossé, rouge si vous le pouvez ;

Mettez ce perdreau dans le corps d'une jeune bécasse désossée, tendre, succulente et bien mortifiée ;

Mettez cette bécasse, après l'avoir entourée de croûtes de pain, coupées bien minces, dans le corps d'une sarcelle désossée (Ces croûtes ne me disent rien de bon) ;

Mettez la sarcelle dans le corps d'un pintadeau désossé ;

Mettez le pintadeau, bien lardé aussi, dans le corps d'un canard jeune et sauvage, désossé, de préférence à un canard domestique ;

Mettez le canard dans le corps d'une jeune poularde désossée, grasse, blanche, et bien en chair, mais de moyenne grosseur ;

Mettez cette poularde dans le corps d'un beau faisan désossé, jeune, bien choisi, mais surtout convenablement mortifié ;

Mettez ce faisan dans le corps d'une jeune oie sauvage désossée, grasse et bien attendrie ;

Mettez cette jeune oie dans le corps d'une très belle poule d'Inde désossée, blanche et grasse ;

Enfin, renfermez votre poule d'Inde dans le corps d'une belle outarde désossée.

Votre rôti ainsi disposé, mettez-le dans un pot d'une capacité convenable, avec oignons piqués de clous de girofle, carottes, petits dés de jambon, céleri bouquet garni, mignonnette, force bardes de lard bien assaisonnées, poivre, sel, épices fines, coriandre, et une ou deux gousses d'ail.

Scellez ce pot hermétiquement en le bouchant avec de la pâte. Mettez-le ensuite pendant dix heures sur un feu doux, et disposé de manière que la chaleur le pénètre également, et peu à peu. Un four chauffé modérément, et entretenu au même degré, lui conviendrait mieux encore que l'âtre.

Au moment de servir, délutez, dressez votre rôti sur un plat chaud, après l'avoir dégraissé s'il en est besoin et mettez sur table.

Poulets à l'Ivoire. — On prend deux poulets gras et d'égale forme ; on les flambe, on les vide ; on en ôte les os du bréchet, on met un bon morceau de beurre dans une casserole, du sel, du gros poivre et un peu de muscade, vous mêlerez l'assaisonnement avec votre

beurre; vous en remplirez vos deux poulets; vous les couvrirez de lames de citron, auquel vous ôtez le zeste, et ensuite de bardes de lard bien minces; vous mettrez des bardes dans le fond d'une casserole; placez-y vos deux poulets avec un rond de papier beurré par-dessus, mettez une cuillerée de consommé, et faites-les cuire pendant trois bons quarts d'heure enterrés dans la cendre chaude et beaucoup de feu dessus. Au moment de servir, vous les égoutterez et mettrez dessous le fond dégraissé et passé au tamis.

Poulets à la Monglat. — Après avoir fait poêler deux poulets, les laisser refroidir; enlevez les chairs de l'estomac en forme de cœur; vous couperez les chairs en petits dés, vous y mettrez des champignons cuits coupés de même, mettez le tout dans une casserole; versez-y quatre cuillerées de béchamel et le tiendrez chaud au bain-marie : faites chauffer vos poulets dans une casserole avec un peu de leur fond. Au moment de servir, égouttez-les, dressez-les et mettez ce ragoût dans l'intérieur de vos poulets, vous masquerez avec une béchamel votre petit ragoût.

Sa Poularde à la Chevalière est troussée en entrée, revenue au beurre un instant, piquée sur l'estomac avec du lard bien fin, puis poêlée bien bardée sauf sur la piquerie; au moment de servir, faites prendre couleur en mettant beaucoup de feu sur son couvercle et dressez-la avec un ragoût de crêtes et champignons.

Son Dindon roulé est flambé et coupé en deux, bien désossé et farci, puis chaque moitié est roulée, ficelée et braisée avec un verre de vin blanc, autant de bouillon bien garni d'aromates et de carottes, oignons, panais; la cuisson faite, dégraisser la sauce, la passer au tamis,

y ajouter un peu de coulis pour la lier et la servir sur ce genre de ballotines. On peut également les servir avec un ragoût quelconque.

Rien de bien marquant dans le gibier, quoique tout soit soigné, sauf *l'Effrayé de lièvre* que je donne plus loin.

Dans le poisson je relève :

La carpe à l'Imbroglio.— Après avoir vidé votre carpe, vous lui remplissez le ventre de laitances; enlevez les écailles, mettez-la dans une poissonnière et faites-la cuire dans une marinade ou court-bouillon, vous la disposez ensuite comme un brochet à la financière.

L'auteur donne comme définition de la *Macreuse* qu'elle se fait cuire au court-bouillon. Sa cuisson est de cinq à six heures; on la sert avec une sauce hachée et avec un ragoût de laitances de carpes et de champignons et il ajoute que l'on en fait peu d'usage en cuisine.

Observation. — Il faut croire que la macreuse était rare à cette époque car presque tous les auteurs en font un poisson, tandis qu'elle est gibier d'eau et mieux encore se trouve principalement dans les marécages. La noire est préférée à la bizette qui est plus coriace. Farcie de son foie mêlé aux champignons et fines herbes, piquée d'anguille et braisée, elle peut être servie avec des ragoûts d'huîtres ou d'écrevisses, mais toujours accompagnée d'un citron. Elle se sert également rôtie avec farine frite, mais la mie de pain frite au beurre serait préférable.

Son pain de lapin à la Saint-Ursin. — Beurrez un moule à douille (évidé), garnissez-le de farce à quenelle et faites pocher au bain-marie. Au moment de servir, renversez-le sur le plat, garnissez l'intérieur de

votre pain d'un ragoût de cervelles de lapins, de filets mignons et rognons de lapins sautés; vous aurez une sauce Espagnole travaillée avec du fumet de gibier et un demi-verre de vin de Champagne; quand elle sera bien réduite, vous la verserez sur les garnitures qui sont dans votre pain et vous en glacerez l'extérieur; on peut y ajouter des petites noisettes de veau, des crêtes, etc.

Mauviettes en caisse. — Flambez et désossez vos mauviettes, des carcasses vous en tirez le fumet, à l'exception du gésier que vous jetez; étant désossées, vous avez eu soin de laisser à chacune d'elles une patte, avec laquelle vous percez l'estomac en dedans, par ce moyen les personnes qui mangent ces mauviettes les prennent par la patte; vous passez des foies de volaille aux fines herbes, avec un morceau de beurre et en faites une farce fine, avec une panade, du beurre ou de la tétine de veau et des truffes, si vous en avez; vous y incorporerez aussi le boyau de vos mauviettes. Tout cela étant ainsi disposé, vous avez une caisse ronde en papier plissé, vous la passez un instant dans l'huile bouillante pour la renforcer; étant froide, vous mettez de cette farce au fond et vos mauviettes adroitement arrangées par-dessus, vous remplissez les vides avec la même farce et couvrez le tout avec des bardes de lard, vous faites cuire pendant une heure dans un four doux, et au moment de servir, vous égouttez la caisse pour en ôter la graisse qui peut se trouver en dedans, et mettez pour sauce une Espagnole clarifiée, dans laquelle vous incorporez le fumet des carcasses de mauviettes clarifié et réduit.

Observation. — Comme l'on voit, tout ce travail est soigné, il y a cependant quelques erreurs, ainsi je

trouve dans ses grives au genièvre qu'il débroche et qu'il met à mitonner avec un coulis mouillé d'un verre d'excellent vin blanc et quatorze grains de genièvre.

N'importe quel rôti ne doit subir aucune ébullition, c'est presque un anachronisme culinaire, il est préférable de les faire braiser, si l'on a l'intention de leur faire jeter un bouillon dans un jus quelconque, sans cela vous faites durcir les chairs, les laver de leur glacé et leur enlevez le croustillant dont la broche les a enrichies.

Il serait injuste de critiquer le travail des anciens, car leur expérience nous a rendus méditatifs et c'est grâce à leurs conseils que nous sommes arrivés à former des ouvriers dont on sait apprécier le talent et les qualités.

Son court-bouillon pour les poissons d'eau douce prouve que de grands travaux ne les trouvaient jamais pris au dépourvu.

Coupez en tranches quatre grosses carottes et huit oignons, mettez ces légumes dans une grande casserole avec une demi-livre de beurre, une poignée de persil en branche, sept feuilles de laurier, thym, basilic, des queues de champignons, sel, gros poivre et clous de girofle, vous faites suer, à petit feu, pendant une bonne heure et le mouillez ensuite avec sept ou huit bouteilles de vin blanc. Lorsque tous ces légumes sont cuits, vous passez ce court-bouillon au tamis et vous en servez à propos. (Textuel.)

Son brochet à la Chambon. — Ecaillez entièrement et piquez en deux endroits, cuit au court-bouillon sans que le lard soit couvert, et glacé d'une belle couleur; servi avec une financière de pigeons innocents bien

blancs, de ris de veau, piqués et cuits d'une belle couleur, des truffes entières, des écrevisses auxquelles vous avez ôté l'écaille de la queue et des pattes, et avec des quenelles de volaille ou de poisson.

La blanquette d'Esturgeon aux petits pois, servie dans une casserole au riz et liée d'un velouté lié de trois jaunes d'œufs ; les petits pois à l'anglaise. Il la sert également dans un vol-au-vent.

L'auteur recommande le *Vaudreuil* pour les farces en maigre. Sa chair est très blanche. On le fait cuire avec du vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons, racines, ail, persil, ciboules et tranches de citrons.

La Thontine est un poisson qui n'est qu'en pattes, quand on l'a lavé, elle rend l'eau noire comme de l'encre. Les pattes servent à faire des farces et le corps se fait cuire et se sert comme le Vaudreuil.

La Lubine se fait cuire comme la morue.

Les moules et les huîtres se servent comme garnitures dans les ragoûts ; à cet effet on les fait blanchir dans leur eau à très petit feu ; on les met ensuite dans l'eau fraîche, mettez-les à égoutter puis dans un coulis gras avec des anchois hachés, faites-les chauffer sans bouillir et servez avec poulardes, pigeons, sarcelles, etc.

Ayez soin de retirer les crabes de dedans les moules s'il y en a. Servez ces derniers avec une sauce poulette liée de trois jaunes d'œufs, un peu de verjus ou de jus de citron.

Son chapitre des ragoûts est assez restreint, mais a son caractère propre.

Ragoût de truffes. — Pelez de moyennes truffes, mettez-les dans une petite casserole, vous les passez avec très peu de beurre et de muscade râpée, vous les

mouillez avec de l'espagnole et du consommé, et après avoir dégraissé, vous incorporez un verre de vin de Champagne réduit.

Ragoût de foies gras. — Vous ôtez l'amer des foies gras, et les coupez par morceaux, s'ils sont trop gros, vous les faites cuire dans une mirepoix, et après les avoir égouttés, vous les incorporez au moment de servir, dans une bonne espagnole clarifiée et réduite à son point.

Ragoût de laitances. — Vous faites réduire une demi-bouteille de vin de Champagne avec un bouquet garni; quand elle est réduite, ôtez le bouquet et mettez à la place quelques cuillerées d'espagnole et du consommé; clarifiez cette sauce, et réduisez-la ensuite à son point; après avoir fait blanchir légèrement les laitances de carpe, faites-les mijoter quelques minutes dans leur sauce.

Ragoût de marrons. — Vous pelez un quarteron de marrons, et les passez au beurre sur un fourneau très vif; par ce procédé vous leur enlevez le seconde peau. Vous les faites cuire ensuite dans de l'espagnole et du consommé : faites en sorte que la sauce ne soit pas trop claire et que les marrons ne soient pas trop cuits car ils s'écraseraient.

Ragoût d'olives. — Tournez vos olives et faites blanchir, incorporez-les ensuite dans de l'espagnole réduite.

Manière de faire la Mirepoix. — Vous coupez en très petits dés un quarteron de jambon et une livre de lard, mettez le tout dans une casserole, avec une demi-livre de beurre, un bouquet garni, une carotte et un oignon; après avoir fait mijoter cela pendant une heure, vous les mouillez avec un demi-verre d'eau, afin de faire

fondre le plus qu'il vous sera possible le lard et le jambon.

Observation générale sur les ragoûts. — Menon a également un chapitre consacré tout entier aux ragoûts, ce que nous nommons garnitures, car il s'agit de tous les légumes également.

Suivant la composition du menu, l'auteur fait cuire au gras ou au maigre, la moindre garniture. Est-ce du *Céleri* au gras ? il est cuit dans une braise bien aromatisée. Étant cuit, il est dégraissé et mis dans une essence ; est-ce au maigre ? il est cuit dans un blanc et terminé avec crème et jaunes d'œufs dans une sauce réduite à son point.

Ses Champignons sont tournés, coupés par la moitié et cuits avec jambon, bouquet, clous de girofle, pointe d'ail ; singés et mouillés au bouillon ou au jus ; puis liés au coulis et terminés au jus de citron.

Ses ragoûts de *chicorée* ; de *choux* ; *choux-fleurs* ; *concombres* ; *côtons de pourpier* ; *ses crêtes* ; ses *écrevisses en gras et en maigre ;* ses *ragoûts de farce de foie gras* ; *d'haricots verts* ; *d'huîtres en gras et en maigre* ; *de jambon* ; *de laitances en gras et en maigre* ; *de laitues* ; *mêlé au blanc*, ce dernier de ris de veau, culs d'artichauts, jambon et champignons est lié avec quatre jaunes d'œufs, de la crème et un jus de citron. Mais tous sont bien marqués. Ragoûts de *moutons de Cardes*, de *moules au gras*, de *palais de bœuf*, ses ragoûts *de petits pois*, *de rognons de coq et de petits œufs*, de *truffes en gras et en maigre*, sont fort coquettement marqués. On sent le praticien qui ne néglige rien, mais absolument rien.

Pour ne pas oublier la recette du *Ramequin*, nous

allons la donner ici. Il ne faut pas le confondre avec le ramequin indien.

Mettez dans une casserole un peu de sel, un demi-setier d'eau, un quarteron de bon beurre, un quarteron de farine. Quand l'eau bout, mettez-y la farine, faites-la dessécher; mettez-la après refroidir, et y délayer quatre œufs; mettez-y après deux anchois; faites fondre le fromage que vous devez mettre dedans, du gros poivre; mettez-y encore des œufs; pilez bien la pâte dans un mortier et mettez la pâte dans des moules à petits pâtés, et faites cuire au four; qu'il ne soit pas trop chaud.

Observation. — D'autres praticiens les font au fromage de Brie, également aux anchois, et les couchent de la grosseur d'un œuf de pigeon sur un plafond. Les ramequins, pour être réussis, doivent être légers et de belle couleur.

Je ne parlerai pas des *soupers de la Cour* de 1778 sans nom d'auteur, comme la plupart des meilleurs ouvrages de ce temps-là.

Et cependant, l'on pouvait remarquer que leurs coulis étaient tirés avec un soin qui ne laissait rien à désirer.

Leurs potages également étaient très soignés. *La fombonne*, aujourd'hui faubonne en gras et en maigre; leur *Ouille* qui était servi dans le pot; le potage à *la Chartre* qui était une entrée de ris de veau à la financière; *le bisque de Cailles* qui formait également une entrée aux petits œufs; un genre de ragoût de cailles qui n'a rien de bien distingué.

Les sauces parmi lesquelles je relève la sauce *à la Magdeleine*, qui n'est autre qu'un peu de chapelure

avec échalotes hachées, sel, gros poivre, un pain de beurre, une cuillerée de verjus, un verre de consommé, et servir après un bouillon sans être trop lié.

La sauce *à l'Aspic*, qui est une infusion de cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson alénois, une feuille de baume dans du consommé, le tout exprimé avec une cuillerée de vinaigre à l'ail et servi froid dans une saucière.

Une sauce *gendarme*, qui n'a rien de bien savoureux.

Une sauce *belle-vue*, qui ressemble à une braise de volaille au vin de Champagne et qui est servie avec truffes, blancs de volaille, cornichons et jaunes d'œufs durs.

Une sauce *Nonnette*, genre de braise de veau et jambon réduite au vin de Champagne et servie avec quatre rocamboles et une douzaine de pistaches entières.

Une sauce *au bleu céleste*, composée d'une poignée de mie de pain, passée à la passoire avec une chopine de lait et dont on fait une panade épaisse que l'on mouille à la crème double d'abord, ensuite au vin de Champagne cuit avec une gousse d'ail. Ensuite on fait un vert avec cerfeuil, persil, vert de ciboule, estragon, que l'on incorpore et ne laisse plus bouillir.

Une sauce *au Pontife*. — Genre de mirepoix mouillée au champagne et d'excellent bouillon, acidulée de tranches de citron, la peau ôtée et le tout cuit à petit feu, passé au tamis et servi avec persil blanchi haché très fin.

Une sauce à *la Nichon* qui est faite avec la précédente, et liée avec un beurre manié et une pincée de cerfeuil haché gros.

La sauce *au révérend*, à l'écorce de citron vert, hachée très fine, cornichons verts, beurre, pincée de farine, un verre de restaurant, le tout lié sur le feu.

La *sauce milanaise*, genre de mirepoix mouillée au vin de Champagne et une cuillerée d'huile additionnée d'ail, clous de girofle, feuille de laurier, persil en branches ; faire attacher le tout et le mouiller au consommé ; le faire réduire, le passer, et s'en servir pour les articles indiqués.

La sauce *au blé vert* est une panade au gras dans laquelle on ajoute un verre de vinaigre, une gousse d'ail ; une poignée de froment en herbe, que vous lavez et faites blanchir cinq ou six bouillons, puis rafraîchir et piler, ajoutez ce vert avec la panade, passez à l'étamine, délayez avec un peu de consommé, si la sauce est trop liée et assaisonnez de sel et gros poivre.

La sauce d'*acide* en gras et en maigre. Pilez trois jaunes d'œufs durs avec un anchois, avec épices fines ; sel et demi-verre de vinaigre ; deux pains de beurre maniés d'une pincée de farine ; mouillez avec jus de veau ou jus d'oignon ; faites lier sur le feu comme une sauce blanche.

Observation. — Toutes les autres sauces avec fumet de canard, de bécasses et autres se ressemblent toutes avec celles déjà énoncées ; mais toutes sont traitées avec un soin à nous rendre tous jaloux, si nous ne l'étions déjà !

Je relève bien encore quelques noms sonores, comme la *Salamalec*, *le Corbillon*. Ce sont de grasses entrées de bœuf, de gibier, garnies de queues d'écrevisses décortiquées ou de grenadins de veau piqués et braisés, et qui ressemblent aux Ouilles à l'espagnole, dont les

sauces sont réduites au dernier moment et versées sur les viandes de volaille, gibier, lapereau qui les composent.

Sa terrine *au Monarque* est colossale, filet de mouton bardé de gros lard, petit lard coupé en tranches et tenant à la couenne, un lapereau, deux pigeons entiers troussés en entrée, six cailles, deux perdreaux d'un bon fumet, le tout bien relevé et bien bardé de lard et tranches de veau. Ajoutez eau-de-vie et un verre de bon bouillon; lutez et faites cuire au four pendant cinq heures. Faites un ragoût avec des truffes coupées en tranches, ris de veau et crêtes, singez, ajoutez du coulis et du bouillon, laissez réduire à courte sauce, et servez sur la viande de la terrine.

Dans le troisième volume, au chapitre des omelettes et des œufs.

Je vois une omelette au *joli-cœur*, composée d'épinards passés au beurre sans être hachés; de laitances de carpes, et queues d'écrevisses cuites en ragoûts, des anchois en filets bien dessalés, des filets de pain passés au beurre que l'on place dans l'omelette en rangées distinctes; puis l'omelette roulée, on la coupe en rouelles que l'on arrange sur le plat et que l'on sert avec une bonne sauce.

Omelette *à la mariée*, à la fleur d'oranger pralinée, citron confit, macarons, le tout haché très fin; faire l'omelette moelleuse, la glacer et servir chaud.

Œufs *au Prévôt*. — Ayez un petit ragoût de salpicon bien cuit, fini de bon goût, fait avec lard, champignons et oignons; mettez du lard fondu dans le fond du plat que vous devez servir; cassez dessus des œufs comme au miroir, assaisonnez de sel, poivre; en cuisant versez

de temps en temps par-dessus du lard bien chaud, pour faire cuire le dessus; en servant, ôtez la graisse; pressez sur les œufs un petit jus de citron et les masquez avec le salpicon.

Au *Père Simon*. — Mettez dans une casserole un pain de beurre manié d'une pincée de farine, un peu de gingembre, échalote, persil, ciboules hachées, sel, gros poivre, un demi-verre de champagne, autant de consommé, faites bouillir deux ou trois bouillons, ajoutez un jus de bigarade, servez dessus des œufs pochés.

A la bonne-amie. — Délayez une pincée de farine de riz avec six jaunes d'œufs, et quatre blancs fouettés, une chopine de crème, très peu de sel, du sucre, citron vert râpé, fleur d'oranger pralinée, quatre macarons, le tout haché, faites cuire sur le feu en tournant toujours pendant une demi-heure; dressez sur le plat, glacez de sucre et la pelle rouge.

Œufs au point du jour. — Coupez un quarteron de jambon en petits dés, et le passez sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit cuit; mettez-le dans une pâte à frire un peu liée, faite avec farine, vin blanc, un peu d'huile et peu de sel; trempez dedans des œufs pochés bien égouttés, en faisant tenir du jambon autour; faites frire; servez avec persil frit.

Œufs en Crépines, à ce que l'on veut. — Coupez des morceaux de crépines; mettez dessus un œuf poché garni d'un ragoût d'oignons passés au beurre, et lié fort avec des jaunes d'œufs, un peu de crème, anchois hachés, enveloppez de crépines que vous collez à l'œuf. Faites prendre couleur au four et servez avec la sauce que vous voudrez. On peut remplacer le ragoût d'oignons par un salpicon de ce que vous voudrez, bien cuit et bien lié.

Œufs au zéphir. — Cassez huit œufs frais, mettez les jaunes à part, qu'ils restent entiers ; fouettez les blancs ; mettez-en un peu dans la cuiller, un jaune dans le milieu, que vous couvrez de blanc fouetté, et les faites frire ainsi les uns après les autres. Servez avec la sauce que vous voudrez.

Œufs au Président. — Ayez des œufs pochés et bien égouttés, trempez-les dans de l'œuf battu et panez moitié parmesan et moitié mies de pain, faites frire à feu vif et servez garni de persil frit.

Œufs au Céladon. — Pilez des épinards et les délayez dans de l'eau pour la rendre verte ; passez au tamis et la faites bouillir, pour y pocher des œufs comme à l'ordinaire, qu'ils soient verts. Étant égouttés, servez-les avec une sauce à l'Aspic que vous ferez chauffer sans bouillir.

Œufs à la Charmante. — Faites bouillir un demi-setier d'eau, avec écorce de citron vert, un morceau de cannelle, un quarteron de sucre, le réduire en sirop ; ôtez la cannelle et le citron, y mettre une chopine de crème délayée avec quinze jaunes d'œufs, un peu d'eau de fleur d'orange, peu de sel ; faire cuire comme des œufs brouillés ; en servant, un petit jus de citron.

Œufs à la Nonnette. — Délayez une petite cuillerée de farine avec trois œufs, blancs et jaunes, peu de sel, de sucre, macarons, fleurs d'orange pralinées, citron confit, le tout haché, une chopine de crème, faites cuire au bain-marie ; servez glacé au four.

Les œufs *au vin de Champagne*, en *poupeton* à la crème, *en capote*, ces derniers cuits au miroir et recouverts d'œufs battus, avec persil, ciboules, câpres, anchois hachés, sel, gros poivre, les blancs fouettés que vous

mêlez avec ; faites cuire, feu dessus, feu dessous. Servez les jaunes mollets.

Les œufs accompagnés à la Princesse ont été déjà décrits, mais *à la Coquette*, genre de crème liée à la farine, qui, une fois cuite, est garnie d'abricots en marmelade, d'œufs pochés, bien ronds, dont on remplace les jaunes par de la crème, le plat en étant déjà garni, faire gratiner le tout à petit feu et jeter un peu de nompareille de plusieurs couleurs par-dessus au moment de servir.

Les œufs à la Suisse au parmesan sont brouillés et servis avec mouillettes de pain passées au beurre.

Les œufs en puits. — Genre de farce d'œufs avec mie de pain passée à la crème, un morceau de beurre, sel, gros poivre, muscade, persil, ciboules, basilic haché, le tout lié, en garnir le plat, y placer des œufs entiers bien enfoncés afin qu'ils fassent un trou, les faire cuire ainsi au gratin, retirer les œufs et les remplacer par des œufs pochés et les saucer au moment de servir.

Les œufs en Cannelon. — Jaunes d'œufs délayés avec du vin d'Espagne, un peu de sel et de sucre fin, les faire cuire sur une tourtière, qu'ils soient fermes. Après vous les coupez en filets ; les trempez dans une pâte à frire, les faites frire d'une belle couleur dorée et servez, glacés de sucre.

Œufs à l'écarlate. — Faites un genre de royale au coulis d'écrevisses un peu relevé, et sitôt démoulé, servez avec queues d'écrevisses décortiquées en donnant quelques coups de couteau sur la crème formant quadrille ou gros dés.

Œufs en Crépines, avec ragoût de ris de veau, truffes, champignons, fini de bon goût étant froid, mettez-y

dix œufs, les blancs fouettés et cornichons coupés en filets. Foncez une poupetonnière avec une crépine, mettez les œufs dedans et faites cuire au four, faites un trou au milieu pour y faire entrer du consommé, et remettez le morceau, servez chaud.

Les *œufs à la grand'mère* se font comme les œufs en peau d'Espagne, c'est-à-dire liés au consommé ou au jus, ou au coulis, ou au fumet d'un gibier quelconque, puis pochés au bain-marie. Démoulez, et après avoir donné quelques coups de couteau à la surface, les arrosez de fumet ou de bon jus d'un rôti quelconque.

Les œufs en gobelets se font, comme la royale, cuire au bain-marie dans des moules à darioles, mais à toutes sortes de parfums ou de goûts, en gras, en maigre, en entremets sucrés ou en entrées. Si les gobelets sont en argent ou en porcelaine, on peut les tenir très légers; si on doit les démouler, on les tient plus serrés d'œufs, et alors on les sert comme *Timbales diversifiées*.

Comme l'on voit, nos devanciers n'étaient pas embarrassés pour varier leurs entremets d'œufs, et si ce n'était la crainte de me répéter, j'en citerais une nomenclature étonnante puisqu'on les monte en piédestaux.

Le livre des *Soupers de la Cour* contient bon nombre d'entrées et d'entremets soignés, et la dénomination de tous ces mets est parfois curieuse. Les pâtes de fruits s'appelaient à cette époque des *Clarequets*, l'auteur formait des *gâteaux* de fleurs d'orange, de violettes et de jasmin, des gâteaux grillés qui n'étaient autres que des soufflés, les confits s'appelaient *des Grillages. Les Mousselines* forment aujourd'hui le pastillage à la gomme adragant, et ils en formaient des dômes, des

rochers, des bastions et des pyramides, on les dressait et collait au caramel.

Dans la quatorzième édition de l'*École des ragoûts ou le chef-d'œuvre du cuisinier, du pâtissier et du confiturier,* datée de 1718, imprimée par Jean Vallayr vis-à-vis l'église Saint-Séverin, je trouve plusieurs façons de faire les ratons; la première manière est un genre de grosse crêpe garnie d'un appareil de farce au fromage qui n'a rien du ramequin, et la seconde, qui se rapprocherait plutôt de l'appareil à pannequets avec macarons, amandes pilées et jaunes d'œufs, mais qui est très épaisse (de la grosseur de deux testons et large comme une assiette à dessert), à l'encontre de nos pannequets.

L'auteur de ce livre, dont l'imprimeur s'est privé de répandre le nom, comme beaucoup de libraires de cette époque, donne la manière de faire des *casse-museaux* qu'il est préférable de citer textuellement, afin de n'en pas altérer le sens :

La première manière est composée simplement de rissoles en pâte feuilletée, garnies de moelle de bœuf bien dégorgée, blanchie et très sucrée avec un peu d'épices, de sel et de cannelle, et frites à grande friture.

La deuxième facon : Prenez du fromage mou non écrémé, qui soit frais fait ou bien du lait caillé, du fromage sec découpé bien menu, des œufs crus, un peu de farine fine ou plutôt de la crème de pâtissier, du raisin de Corinthe, du pignon et du sucre assaisonné d'épice salée, ou seulement de l'épice salée; vous pouvez aussi y mettre un peu de viande cuite qui soit hachée bien menu; mêlez toutes ces choses ensemble et en faites



... .et je prétends, dans ma reconnoissance
Dérobant les Lauriers d'un Jambon de Mayence,
D'une couronne un jour décorer ton bonnet

Monsiau del *Bovinet sculp.*

comme une farce en y ajoutant un peu de lait et que cette farce soit un peu coulante.

Enfermez de cette farce dans des petites abaisses de feuilletage et en faites des casse-museaux, lesquels il faudra frire dans du beurre ou du saindoux; puis vous pourrez les poudrer de sucre, si bon vous semble.

Cette seconde manière a bien pu donner naissance aux mince-pies américaines, sauf le fromage qui est remplacé par la marmelade de pommes et les liqueurs fortes dans lesquelles on fait mariner la langue et les raisins de Smyrne et de Corinthe, genre de rissoles qui ont grand succès pour le jour de Noël en Angleterre et aux États-Unis. Il en est de même de ses thalemouses au fromage à trois cornes, mais sans viande, bien entendu.

Cet auteur donne la macreuse comme étant au nombre des poissons que l'on peut faire cuire au court-bouillon, puis il se hâte d'ajouter que celles qui ont les pieds rouges sont bien meilleures que les autres, puis la prépare comme le canard en la faisant cuire doucement et longtemps, la sert avec sa sauce ou avec une catalane. Le verjus vient à propos pour relever la sauce de haut goût.

Plus loin, il donne la manière de faire du sel blanc avec du sel gris :

Laisser fondre le sel gris dans l'eau, deux litrons pour trois pintes d'eau, le remuer de temps en temps; lorsqu'il est fondu, le passer dans une serviette, laisser rasseoir l'eau et la verser bien doucement dans un autre vaisseau, gardez de remuer l'ordure qui est au fond et la jetez; continuez à changer de vaisseau après l'avoir laissé reposer, jusqu'à ce que l'eau soit bien

claire, faites bouillir dans une bassine ou chaudière; remuez quelquefois au fond, crainte que le sel ne s'y attache. Faites bouillir jusqu'à ce que l'eau soit consommée et que le sel demeure sec ; tirez-le et le mettez en lieu sec.

Quelques potages de cet auteur sont à citer :

Aux cerises. — Mettez dans un pot du sel et un quarteron de beurre : faites-le bouillir deux ou trois bouillons, puis y ajoutez des cerises, du sucre, des clous de girofle, de la cannelle, autant qu'il en faudra, en sorte que le potage ne soit point trop aigre, et faites-le cuire tout ensemble. (Textuel.)

A la Fantasque. — Faites un bon potage à la purée, ayez plusieurs plats de poisson, accommodez avec des sauces différentes, et demi-heure environ avant que de dresser, ajoutez-y deux cuillerées de chacune des sauces et faites bouillir le tout demi-heure avant que dresser. (Textuel.)

Les potages de cet auteur sont d'une originalité incroyable, cela dépasse le vraisemblable. Jugez-en :

Potage à la cuisinière. — Celui-ci passe encore. Mettez dans un plat un lit d'herbes douces, puis un lit de soupes de pain, et continuez à remplir le plat de cette sorte, puis ajoutez du bouillon gras et le faites cuire.

Mais celui-ci : *Potage à la Fantasque.* — Coupez de la viande par morceaux, faites-la bouillir dans du lait ou dans de l'eau; du vin et du lait; ajoutez-y du sel, du safran, du sucre et des épices; achevez de faire cuire le potage. *En maigre;* c'est plusieurs sortes de poisson assaisonnées différemment et dont on mêle les sauces demi-heure avant de servir.

Potage Verd. — Prenez des jaunes d'œufs durs, des

foies de volaille qui soient cuits, des châtaignes, broyez tout cela dans un mortier avec du persil ou de l'oseille et de la poirée, ajoutez-y du bouillon ou de l'eau, du sel, de la cannelle en poudre et d'autres épices, puis faites cuire suffisamment et en faites un potage.

Potage jaune. — Broyez des jaunes d'œufs durs, des foies et des châtaignes; ajoutez-y du bouillon, du sel, de la cannelle et du safran ainsi que d'autres épices.

Potage au fromage. — Dans du consommé froid, cassez des œufs frais, râpez-y du fromage de Milan, battez cela ensemble et le faites bouillir dans un petit pot, y ajoutant un peu de cannelle en poudre avec du sucre. Il faut toujours remuer ce potage jusqu'à ce qu'il soit cuit, puis dresser sur des croûtons ou soupes de pain.

Soupe Jacobine. — Prenez du blanc de chapon ou d'une autre volaille, ou d'autres viandes rôties; ôtez les os et les nerfs, s'il y en a : il faut hacher bien menu la chair avec autant de graisse ou moëlle de bœuf; on peut y mettre un peu de lard gras sans laveure; assaisonnez ce hachis avec sel et clous de girofle rompus grossièrement par morceaux : on peut se servir du blanc d'une volaille d'Inde ou de la chair d'un cervelas pour faire cette soupe.

Quand le hachis est prêt, il faut mettre dans un plat un lit de grandes soupes de pain séchées au feu, puis un lit de tranches minces de fromage un peu affiné, puis y ajouter du hachis l'épaisseur d'un écu ou un peu plus. Ces trois lits étant faits, vous en ferez encore trois autres de la même façon, mettant au dernier lit un peu plus de hachis que la première fois, répandez du persil haché grossièrement sur le hachis.

Cette soupe ainsi apprêtée, il faut ajouter du bon bouillon de viande sans herbes. Couvrez le potage et le faites bouillir un quart d'heure environ, y remettant du bouillon tant qu'il en sera besoin. Prenez garde que le pain ne s'attache au fond du plat.

Quand cette soupe a bouilli et s'est renflée suffisamment, il en faut goûter; et lorsqu'on la trouve bien assaisonnée, ôtez le plat hors du feu et garnir le bord avec du persil haché. On peut l'arroser du jus d'une éclanche ou d'autre viande rôtie ou une sauce blanche faite de jaunes d'œufs, délayez avec du verjus ou quelque autre liqueur aigre : on y met quelquefois du sucre, du vin ou un peu de cannelle et l'on fait bouillir tout cela ensemble.

Observation. — Ses autres potages rentrent dans l'ordre des entrées et sont constitués comme les potages des précédents auteurs. *La Bisque* est un hochepot garni de pigeonneaux, d'aloyau, de volaille, de veau, de mouton, le pain mitonné sans laisser noyer le potage. Les pigeonneaux cuits en compote sont ensuite servis avec des fagoües ou ris de veau, des crêtes ou d'autres béatilles, et, au lieu de queues d'écrevisses, l'auteur met des queues d'artichauts (je suppose que c'est une erreur), mais il n'est pas question d'écrevisses dans cette bisque. Il ajoute : Quand la bisque est garnie, il faut la tenir chaudement sur la cendre chaude et verser une verrée de jus de viande rôtie, une poignée de pistaches et répandre un jus de citron sur toute la bisque et garnir le bord du bassin de tranches de citron et servir en même temps.

La bisque de poisson. — Mettez à mitonner quelques tranches de pain (ou soupes) rôties avec du bouillon de

poisson, de moules ou d'huîtres et de purée claire, ajoutez de la sauce d'étuvée, placez un tronçon de poisson ou un poisson entier au milieu, garnissez le plat avec le hachis de poisson cuit et bien assaisonné, y ajoutez toutes sortes de béatilles maigres, comme des laitances, des langues de carpes frites ou cuites à l'étuvée ou entre deux plats, avec du pignon, des pistaches, des huîtres fricassées ou cuites en bignets, de l'éperlan de mer, du goujon, ou des tronçons de lamprion ou d'autres petits poissons délicats, déjà cuits et bien assaisonnés comme des queues d'écrevisses, ou de grenouilles, ou des moules sans écailles, des champignons, des mousserons, des truffes, des châtaignes, des culs d'artichauts cuits un peu avant que de servir la bisque. On peut y ajouter un peu de verjus ou une sauce à un œuf, après l'avoir fait chauffer séparément et piquer sur la bisque quelques morceaux de pain frit, y ajouter de la grenade et des tranches de citron ou d'orange et laisser encore quelque temps la bisque sur la cendre chaude.

Potage aux écrevisses en façon de bisque. — Mettez dans un pot du bouillon de poisson et de champignons, avec thym, marjolaine, sel, poivre, deux oignons et du beurre. Ajoutez trois quarterons d'écrevisses cuites et épluchées, du clou, de la muscade, un peu de fines herbes liées avec une ciboule; faites bouillir une heure environ, puis mettre des croûtons dans un plat et y verser le potage de purée assaisonné et bien cuit; ajoutez-y une partie du bouillon qui est dans les écrevisses.

On peut rougir le bouillon en pilant les pattes des écrevisses déjà cuites et le corps aussi, en ayant ôté l'amer qui est proche la tête et ayant ajouté d'autre

purée ou bouillon maigre, le passer par une étamine, puis le verser dans le plat sur des croûtons. Faites mitonner le potage un quart d'heure, puis y mettez les écrevisses en compote, avec ce qui reste de leur sauce, pour dresser et garnir le potage. On peut y ajouter un jus de citron ou de verjus et le laisser encore un peu sur le feu avant de servir. On peut aussi le lier aux œufs, le piler avec du pain séché et le passer avec le corps des écrevisses et le verser.

Observation. — Plusieurs blancs manger pour prendre le matin comme bouillon ou pour servir d'entremets, sont, ma foi, fort bien traités, surtout comme soins.

Les gelées également, mais à cette époque on sucrait beaucoup les gelées de viande (un quarteron pour une chopine de bouillon). Le vin blanc, le verjus, le jus de citron ou autre chose aigre et six œufs avec leur coquille pour clarifier la gelée. Vous voyez que l'on y allait pas de main-morte. L'auteur se sert en même temps que des pieds de veau, de la corne de cerf et recommande de saler fort peu cette gelée de viande : la valeur d'un écu d'or de sel et cependant il y a une quantité de marchandises diverses, telles que : poules charnies ou chapon, rouelle de veau, collet et bout saigneux de gigot avec sept pintes d'eau.

Il y a des choses que je ne comprends pas, ainsi sa gelée de *corne de cerf.* — Mettez dans un pot ou dans un coquemart de terre plombé par dedans, des cornichons ramollis dans l'eau, ou une demi-livre de corne de cerf râpée, ajoutez-y une pinte d'eau. Il faut que le coquemart ne soit plein qu'à demi ; faites bouillir les choses ensemble près du feu et les remuez souvent avec un bâton qui touche jusqu'au fond pour empêcher

que la corne de cerf ne se ramasse au fond du pot et que le bouillon ne s'élève aussi hors du vaisseau. Il y en a qui ajoutent un morceau de colle de poisson pour avoir plutôt fait, mais cette gelée n'est pas si naturelle.

Quand le bouillon est beaucoup consommé, ajoutez-y à plusieurs reprises deux pintes d'eau et quand la réduction sera opérée, mettez-y une chopine de vin blanc et moitié de jus de citron ou de verjus, puis filtrez sur un linge et clarifiez avec des blancs d'œufs comme les autres gelées, y ayant ajouté une demi-livre de sucre en morceaux et le poids d'un demi-écu de cannelle concassée, deux jus de citron. Si la gelée se fige sur une assiette, coulez-la par la chausse de feutre et faites prendre dans de petites tasses en un lieu frais. Que viennent faire ses cornichons?

Ses capilotades, *sa galimafrée* n'ont rien de bien particulier, sauf que le hachis de viande rôtie toute chaude est mélangée de câpres, de raisins de Corinthe, de clous de girofle, oignon ou ciboule et verjus en grains dans la saison, sel et sucre, bouillon et un quarteron de beurre, finir après ébullition avec jus d'orange et muscade râpée et servir avec la peau d'une épaule de mouton bien grillée que vous mettez sur la galimafrée. On peut accommoder un gigot de la même façon.

Sss hachis de viande chaude et de viande froide sont une répétition de sa galimafrée. Il les fait à la poêle et ajoute pour l'un de la chapelure, pour l'autre des croûtons frits, dans d'autres encore, des andouillettes, des champignons, du pignon, du Corinthe, et même du fromage affiné, du persil, du thym, du laurier, de la marjolaine, des jaunes d'œufs, du verjus et de la muscade; sont souvent cuits à la tourtière avec feu dessus,

feu dessous et l'auteur en fait presque un gâteau et le sert avec une sauce blanche, ou il en fait des andouillettes ou des petites pelotes de la grosseur d'un œuf.

Tantôt, il les enveloppe dans la crépine ou toile grasse d'un veau ou d'un porc, liant ou pinçant des deux bouts comme de petites andouillettes ou des cervelas et les fait cuire sur le gril, mais il recommande, dans ce dernier cas, de n'y pas mettre de sucre, ni raisin, ni fromage.

Son étuvée ou gibelote est assez curieuse en ce sens qu'il mouille sa poitrine de veau de trois doigts au-dessus et qu'après l'avoir bien assaisonnée, il y ajoute un quarteron de lard, autant de moëlle que de beurre et recommande de ne pas ajouter de mouillement. Il sert avec asperges, culs d'artichauts; champignons; mais il ajoute que l'on peut y mettre un peu de vin et servir avec une sauce blanche, ce qui gâte son étuvée.

Sa compote de bœuf à la mode a goût de venaison, parce qu'il met mariner son bœuf au vinaigre pendant deux heures, avant de le faire cuire en daube.

Sa compote *en hache-pot* (Je recommande ce dernier mot à la corporation, car il est ancien), est composée d'une poitrine de veau ou de quatre pigeonneaux que l'on met dans un pot avec de l'eau ou du bouillon de viande sans herbes, afin que la viande nage, sel, clous de girofle, oignon ou ciboule entière, feuille de laurier, un quarteron de lard gras avec autant de moëlle de bœuf et faites cuire le tout ensemble. On peut y ajouter des asperges, des culs d'artichauts, des pignons, des champignons, des grains de verjus et quand la compote est cuite, on peut y ajouter du verjus à discrétion, des croûtes de pain coupées en façon de marrons,

après les avoir frites dans le beurre ou dans l'huile. Etant dressée, arrosez la compote de jus de rôti, mais ne laissez plus bouillir, crainte que la sauce n'aigrisse et ne tourne.

Dans d'autres compotes, l'auteur ajoute des raisins de Corinthe, des dattes ou des pruneaux, des marrons rôtis, de la cannelle et la termine avec vinaigre et pain râpé ou des apprêtes de pain rôties sur un gril et trempées dans la sauce.

Sa viande *à la croque-au-sel* est une poule cuite dans un bon bouillon dans lequel on aura fait cuire un jambon ou un morceau de petit lard et servir cette poule grillée ou frite pour la manger avec le sel et le vinaigre, du persil ou du cresson.

Sa viande cuite *à la betterave* est un canard rempli d'herbes bien assaisonnées, ajoutez-y un morceau de beurre dedans, emballez-le dans du papier graissé de beurre et faites cuire sous la cendre chaude l'espace de deux heures et le développez quand il sera cuit.

Il est étonnant qu'il ait oublié son foie, car d'habitude rien ne leur échappe.

Béatilles pour maigre. — Mettez dans une terrine des culs d'artichauts blanchis et cuits à demi, des champignons, des laitances de carpes, des queues d'écrevisses, un petit de câpres, du beurre et un verre de vin, un oignon et une ciboule entière, garnis de clous de girofle, un peu d'écorce d'orange ou de citron, quelques andouillettes de hachis de poisson, du sel; s'il n'y a point de câpres, il faudra mettre un peu de vinaigre ; et faites cuire tout ensemble et à la fin un peu de jus de citron. On peut mettre autour du plat

des huîtres frites en beignets et entre deux des grains de grenade et tranches de citron.

Observation. — Le poisson, et surtout les pâtés de poisson, sont fort bien traités. Les hachis, les andouillettes n'ont rien de commun avec nos quenelles. Le beurre n'est pas ménagé. L'auteur étend des couches de beurre sur l'abaisse d'un pâté, en remplit le ventre du poisson et recouvre encore le poisson de beurre avant de l'enfermer. Il recommande de casser l'arête afin qu'en cuisant le poisson ne déforme pas la croûte. D'autres praticiens de cette époque faisaient cuire leur poisson avant d'en former des pâtés et par conséquent le laissaient refroidir.

Souvent ils ne le désossent pas ; mais néanmoins lorsque le genre d'entrées l'exige, ils le font exactement (c'est leur mot). Les aromates, tels que verjus en grains, raisins de Corinthe, pignons, écorce de citron ou d'orange, vin, vinaigre, thym, laurier, clous de girofle et autres fines herbes, oignon ou ciboule sans oublier la muscade, les câpres, les champignons. Du reste la fricassée de poisson, la capilotade, les étuvées, les marinades, les fritures, même la conserve par la friture qu'ils emploient pour les soles est fort intéressante :

Huîtres. — On peut confire ou mariner des huîtres avec du sucre en la manière suivante :

Prenez des belles huîtres et mettez dans un baril un lit de sucre en poudre, puis un lit d'huîtres et que chacune soit lardée d'un petit morceau de cannelle ou d'un clou de girofle ; achevez de remplir le baril, mettant un lit après l'autre ; couvrez-le et le gardez en un lieu frais.

Son pâté en pot de poisson est un hachis sur une tourtière bien assaisonné de clous de girofle et de fines herbes, dans lequel l'auteur met des *pois* et du beurre et du vin ; il y ajoute des châtaignes rôties ou des navets coupés menu, qui soient déjà fricassés ; un peu de court-bouillon et de la muscade râpée ; quand il est cuit, piquez-y aussi du pain frit.

Son poisson rôti est grillé lorsqu'il s'agit de maquereaux, de petit poisson ou à la broche s'il est gros ; pour la carpe, il emploie la marjolaine, le thym et le laurier pour l'assaisonnement. La broche était fixe, c'est-à-dire qu'il fallait, comme dans une cuisinière, tourner de temps à autre la pièce qui était fixée sur la broche par deux bâtons aplatis d'un côté et attachés des deux bouts et continuant le lien tout du long du poisson, l'arrêter à l'une des extrémités. Le poisson rôti était servi avec la laitance moitié dans le ventre, moitié dessus et arrosé avec le contenu de la lèchefrite. On le laissait un instant devant le feu dans cette sauce afin qu'il en prenne le goût.

Observation. — Son poisson farci est rempli de queues d'écrevisses, de laites, de culs d'artichauts, de champignons et autres béatilles, braisé au vin blanc, glacé et servi avec une garniture identique et saucé légèrement d'une sauce aux anchois.

Son restaurant est un chef-d'œuvre du genre. Un consommé de volaille cuit à point, parfaitement dégraissé lorsqu'il est refroidi, le clarifier avec de la viande crue comme de la chair de poule ou de bœuf, le mettre dans un alambic de verre, y ajouter un brin de cannelle, une poignée d'orge mondé et des raisins de Damas, ou quelque conserve ou thériaque, ou quelques

herbes comme des laitues ou cerfeuil, de la bourrache, du chardon béni, du souci, de la scabiouse, de la sauge, de l'aigremoine, des roses de Provins ou ce qu'il vous plaira. Lutez après avoir mis une chape sur l'alambic, mettez l'alambic dans un chaudron et faites la distillation. Mettez une bouteille à long col au bec au col de l'alambic pour recevoir la liqueur jusqu'à ce qu'il ne coule presque plus rien.

Observation. — Je reviens encore sur les pâtés qui ont dans cet ouvrage une certaine importance.

La viande cuite à moitié, le sucre que l'auteur emploie même dans des pâtés de lièvre dont les chairs sont lardées et dont la garniture sous le nom de béatilles est composée de raisins de Corinthe, de pignon, d'écorce de citron, de morceaux de moëlle de bœuf, de champignons, de pistaches, de ris de veau, de crêtes, de jaunes d'œufs durs et de câpres s'il y en a. Le pâté ainsi garni, former sur le lièvre un lit de graisse hachée menu et quelques petites tranches de lard (jamais le mot barde n'est employé) puis une livre de bon beurre frais étendu en long sur l'appareil, et sur ce beurre une grande poignée de sucre en poudre; rabattre l'abaisse, la dorer et faire cuire sur une feuille de papier sans le rompre, cuisson d'un pâté de coq d'Inde, deux heures ; faire un trou après la première demi-heure. L'auteur ne préconise pas le musc qui nuit aux femmes et à d'autres personnes.

Une des curiosités de ce système c'est la manière de les terminer avec un genre de glace de sucre très épaisse qu'il laisse une minute à la bouche du four, afin qu'il sèche, reste bien blanc et soit servi immédiatement afin que le pâté ne se morfonde pas et que la

glace ne fonde. Il est bon d'ajouter que ce pâté est intitulé à *l'Anglaise*.

Son pâté *à la Cardinale* est un composé de veau et jambon, viandes cuites hachées avec raisins de Corinthe, pignons et fines herbes, graisse de bœuf et moelle bien assaisonnées d'épice salée; ajoutez-y des jaunes d'œufs durcis. Celui-ci est en pâte feuilletée. L'auteur dit que des personnes y mettent du sucre et de la sauce douce lorsqu'ils sont cuits à demi.

Son pâté *de requête* est un composé d'abatis de volailles, de fressure de porc ou d'agneau, y ajouter des champignons, du verjus en grain ou des cardes, ou des asperges, ou des culs d'artichauts coupés par morceaux. Lorsque l'appareil est prêt, on dresse la croûte de pâte fine, on la garnit de requêtes assaisonnées, on garnit de lard, beurre frais; on ferme à l'aide d'un couvercle de pâte fine, on le bande de papier graissé de beurre et au four. Dès qu'il est cuit, avec un entonnoir on verse dedans de la sauce blanche liée de jaunes d'œufs et acidulée de jus de citron. Remettez au four quelques instants afin de faire épaissir la sauce.

A l'Italienne. — Il est composé de perdrix ou de pigeons avec béatilles et toujours avec graisse et moelle hachées et terminé par une sauce douce au vin rouge sucré, cannelle en poudre et zeste de citron.

A l'Espagnole. — Le pâté est garni d'une farce composée d'un blanc de chapon, d'un quarteron de chair de porc et autant de mouton, deux ris ou fagouës de veau, de lard gras, de bonne moelle et de graisse de bœuf de chacun un quarteron, un peu de ciboulette ou d'oignon et beaucoup de champignons, du sel et de l'épice douce à discrétion et hacher toutes ces choses

ensemble. Le couvercle est en feuilletage au saindoux.

A la Princesse. — Ce sont de petits pâtés de volaille et ris de veau, le tout cuit avec beaucoup de soin, quelques champignons et choses semblables. (Nos petits pâtés à la reine ou au jus car ils doivent être de la grosseur d'un teston.)

Observation. — Pour les pâtés de poisson qui doivent être mangés froids, ils sont complétement pris dans une couche de beurre comme les pâtés de foie gras. Trois heures de cuisson. Si le beurre ne surnageait pas au sortir du four, il en faudrait faire fondre jusqu'à ce qu'il fût plein. Etant froid, on rebouche les cheminées d'un bouchon de pâte.

Pour les pâtés chauds, les mêmes béatilles se retrouvent au complet et, en plus, deux onces d'amandes pilées et lait à introduire à demi cuisson ou bien du verjus pilé. Ces pâtés portent le nom de pâtés découverts. Recommandation de l'auteur : Si c'est une anguille entière, il faut scinder les tronçons de trois à quatre centimètres, afin que l'anguille ne fasse pas éclater le pâté. Aujourd'hui les croûtes sont cuites à part et la matelote apprêtée avec toute sa garniture ; mais ce n'est plus le même genre, ni comparable, et souvent ces pâtés prennent le nom de timbales.

Observation sur l'épice douce des pâtissiers. — Ce qui prouve le soin des ouvriers de ce temps-là, c'est l'attention qu'ils mettaient pour les moindres détails. Sa recette de l'épice douce composée de deux parties de gingembre et une partie de poivre en poudre, un peu de clou de girofle battu, de la muscade râpée bien menu et de la cannelle battue de chacun une once ou environ pour une livre de poivre, et conservez

toutes ces choses mêlées ensemble dans une boîte.

Remarquez qu'on peut garder séparément quelques sortes d'épices dans de petites bourses de cuir ou dans une boîte divisée en plusieurs tiroirs.

Remarquez aussi qu'il y a plusieurs personnes qui n'emploient que du poivre seul, au lieu des autres épices, quoique l'épice composée soit plus douce que le poivre seul.

D'autres praticiens salent leurs épices par moitié et les conservent dans un lieu qui ne soit pas humide.

Observation sur la dorure des pâtissiers, pour donner couleur à la pâtisserie. — Si vous désirez une dorure ordinaire, battez l'œuf entier. Plus forte, vous mettez trois jaunes et un blanc. Pâle vous ne prenez que le jaune avec un peu d'eau.

On se sert ordinairement de blaireau ou d'un petit balai de plume ou de soie de porc ou d'une brosse douce.

Le safran ou la fleur de souci détrempés dans du lait étaient également employés.

Les pâtissiers se servaient aussi d'œufs de brochet pour leur dorure maigre.

D'autres employaient le miel pour épargner les œufs.

Observation générale sur les légumes. — Je ne vois rien dans les légumes qui puisse intéresser mes collègues d'aujourd'hui. C'était la simplicité la plus complète, la plus primitive. Les champignons farcis avec du veau, les concombres cuits sous les éclanches de mouton; les étuvées de pois avec les laitues et du pourpier, de la sariette et toujours terminées avec jus de viande rôtie.

Sa Saugrenue de pois secs, après les avoir fait tremper, les faire cuire avec fines herbes, en sorte qu'il reste peu de bouillon et une fois dressés dans le plat, vous les assaisonnez de sel, beurre et vinaigre et faites bouillir sur le feu.

Les fèves sont un peu mieux traitées ; les féverolles à sauce Robert ou au beurre noir avec moutarde et verjus. Les morilles conservées en chapelet sous le manteau de la cheminée sont traitées ensuite comme les champignons, c'est-à-dire cuits avec les viandes braisées après les avoir mises à tremper.

Les oignons se mangent cuits sous la cendre et en salade. Les navets cuits sous la cendre également ou dans le pot puis égouttés et frits à l'huile ou dans une sauce moutarde avec verjus ou vinaigre ou bien avec fromage râpé et sauce *à Robert.*

Les cardes, les artichauts, les asperges sont souvent mis en fricassée et servent de béatilles (ou de garniture). Les choux farcis, les choux-fleurs parbouillis se servent comme les asperges avec sauce blanche. *Les choux pourris* sont blanchis et marqués avec de la moelle, du lard, du clou et du bouillon, remuez la compote souvent et, quand ils sont cuits, râpez de la muscade dessus et ajoutez-y du jus de viande et des apprêts (morceaux de pain frits au beurre). Au maigre ils sont à l'huile, à l'oignon et mouillés au vin.

La chicorée blanche à l'étuvée est terminée au vinaigre et à la muscade ou au fromage.

Les épinards friands sont apprêtés au beurre, au sucre, avec raisin de Corinthe ou d'autres, du verjus, de la muscade et au moment de servir du jus d'orange et du sucre s'il n'y en a pas assez.

D'une autre manière, il les fait au gras avec de l'oseille, du beurre, des clous de girofle, muscade et des apprêtes de pain frit dans du beurre ou dans de l'huile.

Les laitues sont farcies avec du veau ou avec une farce d'herbes bien assaisonnée comme celle des œufs à la farce en y ajoutant du beurre et de la moelle de bœuf ; terminez avec la muscade.

La citrouille est bien traitée, en fricassée, aisée, encore d'une autre manière au fromage, au sucre et aux œufs ; frite elle est passée à la farine détrempée au lait ou au vin blanc et arrosée d'eau rose lorsqu'elle est frite et saupoudrée de sucre.

On la mange également en salade.

Nous allons terminer ce chapitre par la *Salade Couronnée.* — Prenez un gros poncire ou ballotin, coupez-le par les deux bouts, levez la pelure jusqu'au bout, levez la chair du poncire avec un grand couteau de la longueur du ballotin, et de l'épaisseur d'un écu blanc tout autour du ballotin sans rien rompre, en tournant comme une *vis* jusqu'au jus ; mettez tremper la chair que vous aurez levée, étendez une serviette sur une table bien unie et étendez dessus la chair du ballotin et la coupez avec des fers d'acier, de telle façon que vous voudrez ; garnissez le dedans de petites laitues et mettez sur le haut des laitues comme un petit rocher de l'écorce de citron confite, que vous aurez râpée ; garnissez-la de grains de grenade, prenez des citrons communs, levez l'écorce jusqu'au blanc, levez la chair en rond de la longueur et hauteur, découpez-les comme la grande couronne, garnissez le tour de votre couronne de petites couronnes de citron et les emplissez de petites

herbes vertes et mettez sur le haut de chaque couronne un petit rocher ; prenez des oranges, enlevez l'écorce, les coupez comme les autres et en faites un rond sur le bord de l'assiette par petites couronnes et les emplissez de grains de grenade, pistaches, amandes pelées et coupées par morceaux, ou des fleurs hachées menues ; garnissez bien le tour de grains de grenade et pistaches entières et la servez avec du sucre et le vin aigre.

Les fers à découper cette salade se trouvent chez un coutelier au faubourg Saint-Germain, en la rue de la Boucherie.

Observation. — Toutes les salades sont traitées, jusqu'au persil blanc en Macédoine, crues ou cuites et toujours garnies de tranches de citron et grains de grenade. Céleri, chicorée sauvage, racines, anchois, olives, câpres, câpres au sucre, grenade, pistache au sucre et fleur d'orange, salade d'amande, de citron ; citrons, oranges et bigarades ; concombre pour l'hiver ; betteraves, petites laitues et autres ; salade de violettes garnie de tranches de citron et grains de grenade au sucre ; de cresson, de response, de santé, de laitue et tripe-madame ; de jettons de roses de fenouil et violettes, de brocholis.

Dans ce livre, il y a de bons conseils, mais il y a des passages où l'on ne sait plus si l'on doit continuer de lire. Il fait cuire un pâté jusqu'à 16 heures en l'arrosant de bouillon et ce en entretenant du feu dans le four suffisamment pour qu'il cuise et ne brûle point, et ce pâté n'est pas comme on pourrait le croire un pâté monstre, mais simplement d'une éclanche de mouton hachée avec graisse et moelle de bœuf et l'auteur le baptise pâté Royau.

Il y a de plus des erreurs qu'un praticien seul saurait rectifier, comme par exemple dans sa pâte de sucre d'un quarteron avec un blanc d'œuf et *une demi-livre* de jus de citron ; dans une autre recette, il n'oublie pas la farine qu'il met par moitié. C'est un genre de pâte d'office pour dresser ses entremets. Il fait remarquer que si l'on a peu de pâtisserie à faire cuire dans un grand four, il n'est pas besoin d'échauffer tout le four entier, mais seulement une partie d'icelui pour y faire cuire votre pâtisserie.

Observation générale sur les entremets. — Nous avons vu qu'autrefois le mot entremets n'avait aucun rapport comme signification avec celui d'aujourd'hui. Les hures, les pâtés, les fromages de cochon portaient ce titre, etc., etc. ; mais leurs plats doux, sauf les œufs et les omelettes, étaient assez rares au commencement du XVII[e] siècle. La pâtisserie remplaçait probablement dans une certaine mesure l'entremets. Les ratons, les casse-museaux, les darioles, les thalemouses, les gâteaux mollets à la tourtière, au fromage et sans fromage, les uns à la levure, les autres genre de flamiche qu'ils nomment pain aux œufs, le gâteau de dame Suzanne genre de Compiègne, le gâteau vérollé est un appareil à gougère avec fromage billeté fin en quantité entre les deux abaisses ; le gâteau de Milan est plus fin, mais également au fromage mol non écrémé. Ce dernier sert également comme gâteau des Rois, mais les pâtissiers y mettent de la levure de bière.

Le gâteau d'amandes est primitif, sans crème, simplement les amandes mondées et pilées avec sucre et beurre, un peu d'eau rose et trois jaunes d'œufs ; bien manier le tout ensemble ; pour un litron de fa-

rine, une demi-livre de sucre, une demi-livre d'amandes douces pilées et un quarteron et demi de bon beurre, un peu de sel menu et un peu d'eau rose. Maniez ensemble toutes ces choses et si la pâte vous semble trop dure ajoutez-y un peu d'eau rose qui soit bonne.

Beurrez une feuille de papier et étendez votre pâte en forme de gâteau de l'épaisseur d'un bon pouce et le rayez comme si vous vouliez y marquer un certain nombre de parts.

On le dore quelquefois, mais il vaut bien mieux le mettre au four sans le dorer.

Donnez-lui un four doux et au bout d'une heure ou un peu plus il sera cuit et suffisamment ressuyé. Alors vous le tirez du four et s'il n'est pas doré, vous le glacez de sucre vivement en étendant de la glace de sucre de l'épaisseur d'une feuille de papier, puis le remettez à la bouche du four pour sécher la glace et sera fait.

On peut au sortir du four piquer du canila ou de l'écorce de citron confite pendant que la glace est chaude.

Le Pouplain était également fait à l'aide d'un fromage frais et non écrèmé que l'on déliait avec une pincée de fleur de farine et deux œufs. La pâte bien battue était cuite sur un papier graissé de beurre et, sitôt cuit, le pouplain était fendu et trempé dans du beurre fondu, salé, puis saupoudré de sucre dessus et dessous, et arrosé d'eau rose.

On garnissait quelquefois l'intérieur de petits morceaux d'écorce de citron confite ; remettre ainsi le pouplain à l'entrée du four jusqu'à l'heure où il doit être mangé.

L'auteur donne la manière de *raffiner le beurre*, c'est-à-dire de faire du beurre fondu clair en laissant cuire doucement jusqu'à ce que le fromage soit tombé au fond et dès qu'il est un peu refroidi, il doit être écumé exactement et versé dans des pots pour s'en servir au besoin.

La pâte à petits choux est comme celle du pouplain, un peu plus serrée en farine et détaillée de la grosseur d'un œuf, plus ou moins, en faire des ronds, les dorer et faire cuire à four chaud. Les fendre sitôt cuits et les tremper dans du beurre fondu comme le pouplain ou les faire chauffer avec l'eau rose et les manger. Dans ce dernier cas, il ne faut pas que le beurre soit salé.

Les gaufres au sucre. — Battez ensemble trois œufs dans un bassin avec un quarteron de sucre, puis vous y mettez la pesanteur d'un quarteron de fleur de farine ou un peu plus, détrempez ensemble toutes ces choses, ajoutez un quarteron de bon beurre et non salé qui soit fondu. Délayez bien avec une gâche et si l'appareil est trop épais, ajoutez-y un peu de sucre et de farine.

Faites chauffer le gaufrier des deux côtés sans qu'il fume, ni ne soit trop chaud, mettez de la pâte de la grosseur d'un petit œuf, étendez-la un peu en long, fermez doucement le gaufrier et ferez cuire des deux côtés, puis couperez les bavures proprement en sortant la gaufre. Ces gaufres sont meilleures froides que chaudes.

Si elles attachaient il faudrait ajouter un peu de farine et un œuf.

Les gaufres au lait se font avec fromage mol et

lait non écrémé et au fromage fin billeté, c'est-à-dire qui soit coupé en petits morceaux gros comme des pois.

Les gaufres excellentes. — Délayez 1 kilog. de farine avec une pinte de lait un peu chaud, un demi-quarteron de jaunes d'œufs, les bien battre et les mêler dans la pâte avec une grande cuillère de bois ; ajoutez une cuillerée d'égout de bonne levure épaisse, trois bons quarterons de beurre frais fondu bouillant et une petite demi-poignée de sel menu.

Remarquez que depuis que ces œufs sont dans la pâte il ne faut plus guère remuer l'appareil que très légèrement afin que les gaufres soient légères.

Il faut laisser lever l'appareil au coin du feu au moins deux heures. Cela dépend de la bonté de la levure.

Beurrez le gaufrier bien chaud et versez-y votre pâte avec une cuillère de bois, retournez-le et faites cuire avec discrétion sur un petit feu clair et que le gaufrier soit appuyé sur un trépied.

Les beignets sont faits au fromage et à la moelle. Pour un litron de farine, trois petits fromages non écrémés et du jour même ; cassez trois œufs et la grosseur d'un œuf de moelle râpée et hachée bien menu. Travaillez bien cet appareil en y mêlant un demi-setier de vin blanc, un peu de sel menu, une once de sucre en poudre, et que cette pâte soit épaisse comme de la bouillie cuite. Vous pouvez ajouter de la pomme coupée par tranches ou écorce de citron confite ; puis vous faites chauffer du saindoux ou du beurre ou de l'huile et quand il sera chaud suffisamment, vous brouillerez votre appareil avec une cuillère et le versez dans le saindoux.

Aussitôt cuits, retirez les beignets hors de la poêle, les mettez à égoutter, puis les poudrez de sucre si bon vous semble et les arrosez d'eau rose ou d'eau de fleur d'oranger.

Remarquez que vous pouvez faire l'appareil plus épais, plus ferme, et réduire en forme de pâte molle en y mettant moins de vin et cette pâte servira à faire des pets d'âne, c'est-à-dire qu'il faut au lieu de faire des beignets communs, vous diviserez votre pâte en petits morceaux ronds comme de petites noisettes et vous les mettrez cuire dans le saindoux jusqu'à ce qu'ils soient rissolés.

Les Tourons sont également des beignets, mais au riz cuit à l'eau et au lait, pilez le riz avec des amandes douces mondées avec autant de farine, quelques œufs crus, un peu de sel, du sucre, des raisins de Corinthe et de l'écorce de citron râpée.

Les faire frire au saindoux, les égoutter, les sucrer et les servir.

D'autres *plus simples,* farine, eau et sel, pâte modérément ferme coupée en carrés ou de telle autre figure qu'il vous plaira et faites frire au beurre ou à l'huile ou au saindoux, égouttez et poudrez de sucre et servez-vous-en pour garnir un entremets et, si c'est pour un poisson, ne sucrez pas.

Les Rissoles sont faites de viandes hachées avec des raisins, du pignon, du sucre à discrétion et un peu d'eau rose. Cette hachée est enfermée dans de petites abaisses de pâte fine feuilletée et sont dorées et cuites au four sur papier beurré. Il faut les glacer au sucre.

Les échaudés sont faits à la levure de bière et se nomment craquelins au beurre. Le levain est fait d'un

demi-litron de farine et tandis qu'il lève, la pâte d'un quarteron de farine est travaillée à l'eau chaude avec sel et une livre de beurre non salé ; puis le levain prêt, la pâte est mêlée en achevant de pétrir, puis coupée en morceaux et blanchie jusqu'à ce qu'ils remontent sur l'eau et soient raffermis, il est bon de s'en assurer en en prenant un sous le doigt. Alors vous les égouttez, les mettez à refroidir sur un clayon, puis les mettrez au four, il ne faut qu'un quart d'heure pour les cuire, mais un four rude (très chaud).

On peut les aider à cuire en chauffant à feu clair une des joues du four.

Dans ces échaudés il n'entre pas d'œufs ; mais plus loin il les fait avec quinze œufs au quart de farine, mais seulement une demi-livre de farine.

Le four dans ce cas doit être moins rude.

Les biscuits communs le sont vraiment.

Les œufs battus en omelette, mêlés au sucre et à la farine, puis battre cette pâte jusqu'à ce qu'elle blanchisse et l'aromatiser d'anis vert ou de coriandre, puis mouler et faire cuire à four doux. Il n'est pas question de battre les blancs à part ; le détail du four est assez juste, mais on voit que ce n'était pas sans difficulté pour ce qui concerne la cuisson.

A la reine. — Même travail, mais à six œufs seulement ; four un peu plus chaud et couchés sur le papier comme les biscuits à la cuillère et cependant ce sont les biscuits *au Piémont* qu'ils couchent en long de la longueur d'un bon doigt, mais la même pâte.

Le biscuit de cannelle. — Pâte à massepains un peu forte avec cannelle en poudre, donnez-lui deux tours avec le rouleau, épaisseur d'une pièce de cinquante sols,

puis découpez en carrés et mettez cuire sur papier à four doux quand on a retiré le pain et faites sécher à l'étuvée.

Biscuits de sucre en neige. — Après avoir clarifié un quarteron de sucre royal, faites-le cuire en sirop épais ou au sucre rosat, puis on y ajoutera deux blancs d'œufs réduits en mousse, battez ensemble et étendez en forme de petits biscuits sur le papier et à four doux.

Biscuits de pistaches. — Pelez et pilez des pistaches, mettez-les dans l'appareil de biscuits en neige pour faire du biscuit qui sera verdâtre.

Biscuit de Gamby. — Coupez ou détaillez en forme de biscuit du feuilletage qui a tous ses tours et faites cuire à four doux, puis vous glacerez à la glace de sucre genre d'allumettes.

Biscuits de Carême. — Il faut avoir, par exemple, une demi-livre d'amandes douces pelées et bien battues dans le mortier, une livre et demie de sucre en poudre, et gros comme une petite amande de gomme *adragan* détrempée à loisir dans une cuillerée d'eau chaude. Mettez ces choses dans un mortier avec un couple de blancs d'œufs et une demi-cuillerée de jus de citron, battez une heure avec un aromate tel que zeste de citron, plus ferme que le massepain et bien liée, qu'on ait de la peine à la manier.

Maniez la pâte sur le tour avec un peu de sucre en poudre et un peu de farine mêlés ensemble, étendez la pâte, baillez-lui deux ou trois tours comme au feuilletage, abaissez-la mince comme un écu et détaillez-la en forme de biscuit de carnage, couchez-les sur papier et faites cuire au four doux.

Les massepains et les macarons sont fort bien traités ; nous ne ferions certainement pas mieux. Du reste ils sont indiqués de la même façon dans les livres modernes. L'auteur glace les massepains au sortir du four à la glace royale et les laisse sécher sur le four afin qu'ils restent blancs.

Les pains de citron sont composés de glace royale très ferme au zeste de citron et cuits de la grosseur d'une noisette ou d'une petite noix aplatie à four très doux, à four ouvert ; bien côtoyés et fermes vous les retirez du four, c'est-à-dire que le sucre doit former une petite croûte sèche et blanche ou à peine couleur noisette tendre.

Ses pâtés aux œufs et en pot aux œufs sont du dernier galimatias. Force est de renoncer à les décrire.

Sa tourte aux œufs est un genre de tôt-fait assez bien réussi ; seulement il termine en râpant dessus du fromage ou du sucre et y ajoute quelques gouttes d'eau rose.

Sa tourte d'œufs aux pommes est composée de moelle, de pommes cuites la valeur de deux œufs, deux cuillerées de sucre en poudre, deux de fleurs de farine, cinq ou six œufs, du sel à discrétion, brouillez le tout ensemble, versez l'appareil dans une tourtière beurrée, faites cuire avec feu dessus, feu dessous ; un quart d'heure de cuisson afin qu'il ait une bonne couleur, saupoudrez de sucre et arrosez d'eau rose, parsemez un peu d'écorce de citron confite à la surface.

On peut exactement former des tourtes au melon ou à la citrouille ou avec d'autres fruits par le même principe.

Œufs fouettés en forme de gâteau de pouplain.

Fouettez cinq blancs d'œufs en mousse, faites fondre deux noix de beurre dans une tourtière, mettez-y une petite rôtie, une croûte de dessus du pain large comme la main et incontinent après versez-y le jaune des œufs brouillés et vous y ajouterez le blanc par-dessus. Faites cuire sur un peu de cendre chaude, ils seront cuits en peu de temps, se brûlent aisément, donnez leur la couleur des œufs au lait et les poudrerez de sucre.

Tous les entremets se terminent là ; comme l'on voit ce n'est pas très riche quoique original.

Il est bon de se remémorer qu'à cette époque le matériel manquait. La tourtière et le four de campagne étaient continuellement employés aussi bien pour cuire les biscuits et les gâteaux que les œufs au lait ou autres.

Nous avons vu de quelle manière l'auteur traite les blancs-manger pour entremets à l'aide d'amandes pilées avec du bouillon dégraissé de veau, bœuf et volaille, jus de citron et eau rose.

Le Confiturier François est assez bien, il indique d'abord la préparation du musc et de l'ambre. Ses couleurs préparées consistent en couleur verte faite avec de la poirée en cochenilles préparées à l'aide de l'alun et de cristal minéral pilés ensemble au mortier et au moment de s'en servir délayez avec du verjus ou de l'esprit-de-vin.

L'auteur dit que la gomme adragant se trouve chez les épiciers et droguistes.

En été il prend des fleurs de lys, le jaune qui est dedans, les fait sécher et les met en poudre lorsqu'il en a à faire.

Sa clarification du sucre et cassonade est celle que

tout le monde emploie et ne passe son sucre que lorsqu'il arrive à *lisse*, c'est-à-dire qu'en en mettant sur un doigt il reste rond comme un pois, *à perle* (seconde cuisson) lorsqu'en écartant les doigts il se forme un petit filet et lorsqu'il en sort un gros de la longueur de la main cela s'appelle à perle grosse, *à la plume*, ou *à soufflé*, *à la spatule*, *à rosat*, c'est-à-dire qu'en secouant la spatule après l'avoir trempé dans le sucre il s'envole comme des plumes sèches sans glue ou bien trempez une écumoire dans le sucre, soufflez au travers jusqu'à ce que le sucre s'envole par feuilles. Cette cuisson est celle des conserves et des tablettes.

A brûlé. — Lorsque l'on trempe son doigt dans l'eau fraîche, puis dans le sucre et dans l'eau, le sucre se casse net comme un verre sans glu.

Cette cuisson est celle du grand biscuit de citron de caramel et du sucre tors ou penide : c'est la dernière cuisson.

Les breuvages délicieux sont également bien traités. *L'hypocras* est un vin préparé à l'ambre et au musc, à la fleur d'oranger et aux amandes.

Pour deux pintes de vin, une livre et demie de sucre, deux grains d'ambre et un de musc.

Ce qui n'empêche d'y mettre cannelle, gingembre, poivre long (deux brins), douze clous de girofle, de la fleur de muscade ou massis, deux feuilles et une pomme de reinette coupée en rouelles, douze amandes douces à demi pilées. Passez-le à la chausse sur l'ambre attaché dans du coton au bout de celle-ci lorsque votre hypocras aura infusé une demi-heure.

Le rossoli est fait à l'esprit de vin avec poivre blanc concassé, poivre long, massis, cannelle, douze clouds de

girofle et gros comme une noisette de gingembre, de l'anis, du coriandre trois pincées concassées, bien boucher; laissez vingt-quatre heures l'infusion se faire et passez à la chausse, mettez le jus de citron en le passant, faites cuire votre sucre à la plume, puis ôtez-le de dessus le feu et mettez votre esprit de vin dedans et le passez derechef à la chausse ; il faut beaucoup plus d'ambre et de musc qu'à l'hypocras ; il faut une pinte d'esprit, trois livres de sucre.

Le populo. — Même composition que le rossoli. Faites cuire une livre de sucre à la plume, mettez dedans un demi-septier d'esprit-de-vin après l'avoir passé et laissé refroidir, mettez dedans une chopine de bon vin blanc bien clair, une pomme reinette pelée et coupée en rouelles, un peu d'eau de fleur d'oranger, ambrez et musquez en le passant.

Angélique. — Prenez une pinte de blanquette ou vin de Scipion, mettez dedans une livre de sucre royal, un peu d'anis et de coriandre, une pomme, un citron, un peu de poudre de Chypre, un peu d'eau de fleur d'orange, laissez le tout infuser une demi-heure, passez à la chausse avec ambre et musc.

Vin brûlé. — Une pinte de bon vin, une livre de sucre, massis, poivre long, clouds de girofle, une branche de laurier, deux de romarins et ayez un grand feu de charbon, que le feu soit tout autour du pot, et lors qu'il bout bien fort, mettez-y le feu avec du papier et lorsque le feu est éteint, il faut l'ôter de dessus le feu et le boire bien chaud.

Vin des Dieux. — Pommes de reinette et citron par moitié ou autant de l'un que de l'autre, les coupez par rouelles; ayez un bassin ou plat; faites un lit de pom-

mes et de citron et mettez dessus un lit de sucre en poudre et continuer selon la quantité que vous en désirez faire ; mettez du bon vin par-dessus à ce qu'elles trempent, les couvrir et les laisser environ deux heures infuser et le passez à la chausse comme l'hypocras.

Sorbet façon d'Alexandrie. — Dégraissez et faites cuire trois livres de rouelle de veau avec trois pintes d'eau jusqu'à ce qu'elles soient réduites à chopine, passez-la dans un linge ; prenez-en la décoction ; mettez-la avec deux livres de sucre ; faites-la cuire à la plume ; ôtez-le de dessus le feu et mettez dedans une chopine de jus de citron et la mettez dans des fioles de verre ; cette liqueur se conserve étant bien bouchée et tenue dans un lieu sec. Pour s'en servir, il en faut prendre deux cuillerées, les mettre dans un verre, l'emplir d'eau fraîche et le verser dans un autre par plusieurs fois.

Aigre de cèdre. — Otez les têtes et les pépins d'un quarteron de gros citrons, levez bien doucement l'endroit où est le jus, mettez-le dans un pot de terre neuve ; faites cuire deux livres de sucre à la plume et lorsqu'il sera cuit, mettez votre pot sur un grand feu de charbon, jetez votre sucre cuit dedans, laissez-le bouillir jusqu'à ce que le sirop soit à perle : il s'emploie de même que le sorbet.

Limonade. — Prenez une pinte d'eau, mettez dedans une demi-livre de sucre, le jus de six citrons et de deux oranges, l'écorce de la moitié d'un citron et d'une orange que vous aurez pressée ; battez bien l'eau dans deux vaisseaux bien nets en la versant l'un dans l'autre plusieurs fois et la passez dans une serviette blanche. *L'Orangeade* se fait de même, mais sans citron.

Les Eaux d'Italie

Eau de Framboises. — Passez-en le jus à la serviette, mettez-le dans une fiole découverte au soleil trois ou quatre heures, tirez le jus bien doucement, crainte de remuer la lie; mettez demi-setier de jus avec une pinte d'eau fraîche, demi-livre de sucre; battez-les bien dans deux vaisseaux et lorsque le sucre est fondu, passez-le dans une serviette. Elle se boit le plus frais que l'on peut.

L'eau de cerises, de grenades et de groseilles se fait de la même façon.

Prenez des abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, faites-les cuire dans de l'eau bien nette; laissez refroidir l'eau; passez-la dans une serviette; mettez à une pinte d'eau un quarteron de sucre. Elle se boit comme celle de framboise.

Eau de jasmin. — Mettez dans une pinte d'eau un quarteron de sucre royal, une poignée de fleurs de jasmin, laissez infuser une demi-heure, battez-les dans deux vaisseaux et passez à la serviette.

L'eau de fleur d'orange et de rose muscade se fait comme celle de jasmin.

Eau d'épine-vinette. — Prenez les grains d'épine-vinette, faites-les bouillir un bouillon avec un peu d'eau; passez-les, prenez le jus, mettez-en demi-setier avec une pinte d'eau, un quarteron de sucre, battez-les bien dans deux vaisseaux, passez à la serviette.

Eau de coriandre.—Concassez de la coriandre, mettez-la dans une pinte d'eau fraîche avec un quarteron de

sucre, laissez-la tremper jusqu'à ce que l'eau ait bien pris le goût et la passez.

L'eau d'anis, d'orange et de citron se fait de même que celle de coriandre.

Eau de cannelle. — Faites bouillir une pinte d'eau avec demi-once de cannelle rompue par morceaux, après l'avoir ôté de dessus le feu, mettez-y un quarteron de sucre, laissez refroidir et la passez.

Sirops rafraîchissants

Les sirops de *fleurs de violettes* se font par infusion ou directement, c'est-à-dire qu'en épluchant ses violettes, il les pile au mortier pour les jeter dans le sucre cuit à la plume et le retire du feu pour le passer à la serviette, quatre onces de violettes dont le bouton est retiré, suffisent pour une livre de sucre. Tandis que par infusion, il les jette dans une pinte d'eau bouillante qu'il retire du feu et bouche hermétiquement ou les laisse sur la cendre chaude pendant vingt-quatre heures; passe sa décoction à la serviette et fait cuire son sucre dedans jusqu'à ce qu'il soit à perle.

Le sirop de bourrache, de glucose et de rose pâle se fait de même que celui de violettes.

Sirop de cerises. — Otez les queues et les noyaux de deux livres de cerises, faites bouillir avec un demi-setier d'eau, jusqu'à ce qu'elles aient jeté toute leur eau; passez-les dans une serviette, prenez demi-setier de jus et le mettez avec une livre de sucre, faites cuire jusqu'au degré perle à grand feu et le tirez et le serrez.

Sirop d'abricots. — Prenez des abricots bien mûrs, les pelez et ôtez les noyaux; mettez sur un bassin des petits bâtons bien nets, faites sur ces bâtons un lit d'abricots et un lit de sucre en poudre, et continuez selon la quantité qu'en désirez faire, couvrez-les et les mettez à la cave toute une nuit; tirez le sirop qui sera tombé dans le bassin, si c'est pour garder, faites-le bouillir jusqu'à perle.

Les abricots vous peuvent servir à faire des tourtes ou marmelades.

Sirop de verjus. — Pilez du verjus et en tirez le jus; mettez-le dans une bouteille de verre découverte, mettez-la au soleil; ne la bouchez point, tenez-la toujours pleine, lorsque le jus sera clair, faites cuire une livre de sucre à la plume, mettez demi-setier de verjus dedans, tirez-le et le serrez.

Sirop de coings. — Râpez des coings bien mûrs, pressez la râpure dans une serviette ou presse, prenez le jus qui en sort et le mettez dans une fiole de verre, mettez-la au soleil ou en lieu chaud; et lorsqu'il sera clair, faites cuire une livre de sucre à la plume; ôtez-le de dessus le feu, mettez dedans quatre onces du jus, tirez et le serrez.

Sirop de mûres. — Prenez un demi-cent de mûres qui ne soient encore que rouges, faites-les bouillir avec demi-setier d'eau; lorsqu'elles seront cuites, passez-les dans une serviette et les pressez; prenez le jus, faites-le bouillir avec une livre de sucre jusqu'à ce qu'il soit cuit à perle; tirez-le et le serrez.

Sirop de pommes. — Coupez des pommes par rouelles, ôtez les pépins, accommodez-les comme le sirop d'abricots, mais ne les faites pas cuire.

Sirop de grenades. — Epluchez bien les grains et les pressez, tirez-en le jus, mettez-le dans une bouteille de verre en lieu chaud; lorsqu'il sera clair, faites cuire du sucre à la plume; ôtez-le du feu, et y mettez demi-setier de jus de grenades; tirez-le et le serrez.

Sirop de citrons. — Faites cuire une livre de sucre à la plume, prenez quatre onces de jus et les mettez dans le sucre hors du feu, tirez-le et le serrez.

Pralines. — Faites cuire une livre de sucre presqu'à la plume, mettez dedans une livre d'amandes douces avec leurs peaux, remuez-les; lorsque vous verrez que le sucre sera cuit à la plume; ôtez-les de dessus le feu et les laissez refroidir; en les remuant toujours pour leur faire prendre le sucre, et étant froides, mettez-les sur une table; ôtez le sucre qui n'aura pas pris aux pralines; mettez-le à part, remettez les pralines dans la bassine où elles ont cuit sur le feu et les remuez toujours avec la spatule, lorsqu'elles jetteront leur jus, mettez le sucre qui a resté dedans et les remuez pour les faire couvrir de sucre, et lorsqu'elles jetteront leur jus, mettez-les en bas et remuez jusqu'à ce qu'elles soient froides; remettez-les encore une fois ou deux sur le feu pour les faire rougir, remuez toujours et les ôtez lorsqu'elles commencent à jeter leurs eaux; vous les pouvez ambrer et musquer.

Pralines de citron. — Prenez des zestes de citrons, faites-les cuire à l'eau et confire, comme il est dit dans le *Traité des zestes de citrons et d'oranges.* Lorsque le sucre est cuit à perle, mettez les zestes dedans et les ôtez du feu, remuez-les bien, afin qu'ils se couvrent de sucre; tirez-les sur de la paille comme des oranges.

Pralines des violettes. — Faites cuire demi-livre de

sucre à la plume ; ôtez-le du feu, mettez dedans environ trois onces de feuilles de violettes mondées, une livre de pralines, remuez le tout ensemble avec la spatule et les tirez sur la paille.

De roses et genêts. — Prenez des feuilles de roses, coupez-les par morceaux, et faites-les praliner comme celle des violettes.

Conserves de fleurs d'oranges

Mondez la feuille de fleurs d'oranges de son bouton; coupez-la par petits morceaux; faites cuire le sucre à la plume, ôtez-le du feu ; mettez votre fleur d'orange dedans, remuez-la avec une cuillère ou spatule, et la dressez sur du papier lorsqu'elle commence à froidir.

De fleurs d'oranges liquides. — Mondez des fleurs d'oranges de leur bouton, et les faites bouillir un bouillon dans de l'eau ; tirez-la et la mettez dans de l'eau fraîche, faites-la égoutter et la pilez dans un mortier, faites cuire du sucre à la plume, ôtez le feu, mettez votre fleur d'orange dedans et le mêlez ensemble, et le mettez dans un pot de faïence ou grès, et la laissez refroidir avant que de la couvrir, il faut une livre de sucre et demi-livre de fleurs d'oranges.

Conserves d'eau de fleurs d'oranges. — Faites cuire du sucre à la plume, ôtez-le de dessus le feu, mettez dedans un peu d'eau de fleurs d'oranges et la dressez sur du papier.

De grains de grenades. — Mondez les grains de grenades bien rouges, faites une caisse de papier de grandeur pour contenir le sucre que vous y voudrez mettre,

mettez les grains de grenade dedans; faites cuire du sucre à la plume, versez-le dans la caisse sur la grenade, lorsqu'elle commence à froidir, coupez-la par bandes avec un couteau.

De pistaches. — Mondez des pistaches et rafraîchissez-les, égouttez-les, pilez-les dans un mortier, faites cuire du sucre à la plume, ôtez-le du feu, et mettez des pistaches dedans, mêlez-les bien et les dressez sur du papier.

Autre conserve de pistaches. — Mondez des pistaches, coupez-les par morceaux, faites cuire du sucre à la plume, mettez des pistaches dedans et les dressez sur du papier.

De jus de citron. — Faites cuire du sucre à la plume, ôtez-le du feu, mettez du jus de citron et dressez-le sur du papier.

Râpure de citron. — Râpez un citron dans de l'eau, passez-la dans un linge, faites sécher la râpure, faites cuire le sucre à la plume, mettez la râpure dedans et la dressez sur du papier.

Conserves de roses. — Prenez des roses de Provins en poudre, délayez-les avec un peu de jus de citron, faites cuire du sucre à la plume, ôtez-le du feu, mettez les roses dedans, et les dressez sur du papier.

Conserves de violettes. — Mondez des feuilles de violettes de leurs boutons, pilez-les dans un mortier, passez-les dans un linge pour en tirer du jus, faites cuire du sucre à la plume, ôtez-le du feu, mettez votre jus de violettes dedans, mettez-le et le dressez sur du papier.

Conserve de violette marbrée. — Faites de la même façon que l'autre. Après y avoir mis le jus de violette,

mettez-y aussi un peu de jus de citron, et elle se fera de plusieurs couleurs.

Conserve marbrée. — Prenez des abricots secs, des cerises sèches, de l'écorce de citron confite bien verte, coupez-les par petits morceaux, faites cuire du sucre à la plume et les mettez dedans et la dressez.

Vous pouvez aussi en faire de toutes sortes de fruits et de fleurs de diverses couleurs.

De cerises. — Prenez des cerises bien mûres, ôtez les noyaux et la queue, faites-les un peu bouillir avec de l'eau, égouttez-les bien, coupez-les par morceaux, faites cuire le sucre à la plume, ôtez-le de dessus le feu, mettez vos cerises dedans et les dressez. Prenez des cerises un peu vertes et en tirez le jus, et les faites comme les précédentes.

Groseilles rouges et framboises se font comme les cerises.

Caramel. — Faites cuire du sucre à brûler, ôtez-le du feu, mettez un peu d'ambre dedans, frottez une pierre de marbre ou assiette d'huile d'amandes douces, jetez votre caramel dessus par petits morceaux comme de la conserve et la tirez avec la cuillère.

Sucre tors. — Faites cuire du sucre à brûlé, ôtez-le du feu et le jetez sur une pierre de marbre que vous aurez frotté d'huile d'amandes douces; frottez aussi vos mains et les maniez bien; ayez des crochets de fer pour le tirer et le filer; dressez-le comme le massepain tortillé.

Pencides. — Elles se font de même que le sucre tors.

Tranches de jambon. — Faites cuire du sucre à la plume, mêlez-le dans trois vaisseaux; dans l'un, vous mettez du jus de citron, dans l'autre des roses de

Provins et l'autre de la cochenille en poudre, faites un lit de blanche sur du papier, deux lits de rouge; continuez jusqu'à ce que le sucre soit de l'épaisseur d'un jambon; coupez par tranches en forme de tranches de jambon.

La manière de blanchir les fruits et les fleurs

Blanchir le fenouil, cerises, groseilles, etc. — Prenez des bouquets de fenouil lorsqu'ils sont défleuris ou secs, mettez des blancs d'œufs dans un plat avec un peu d'eau de fleur d'orange, trempez les bouquets dedans, puis les sucrez de sucre; faites bouillir de l'eau, et les égouttez, mettez-les dedans, faites-les cuire et les remettez dans l'eau fraîche; confisez-les comme les autres et les tirez sur la paille avec des fourchettes en forme de petits rochers.

Zestes d'oranges. — Levez les zestes ou pelures, faites-les bouillir à grande eau un demi-quart d'heure, tirez-les, rafraîchissez-les : faites-les bouillir dans quatre eaux différentes et les mettez toujours dans l'eau fraîche, faites-les égoutter et les confisez comme les oranges et les mettez sur la paille en forme de petits rochers.

Citrons par quartiers. — Pelez les citrons comme les oranges, fendez-les en quatre et nettoyez bien le dedans, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche; faites bouillir de l'eau et les mettez dedans; tirez-les lorsqu'ils commenceront à amollir et les mettez dans l'eau fraîche; confisez-les comme les oranges, et les tirez sur la paille; séparez-les les uns des autres.

Tailladins de citrons se font de même que ceux d'oranges.

Chair de citron. — Prenez des gros citrons ou limons et les pelez comme des oranges; levez la chair avec un couteau le plus long et le plus large que vous pourrez, de l'épaisseur d'un écu blanc, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, faites-les cuire à l'eau et les confisez comme les quartiers de citrons, les mettez sur la paille sans qu'ils se touchent l'un à l'autre.

Chair de poncire et de ballotin se confisent de même que celle de citron.

Confitures qui ne se font point sur les confitures de boutique

Compote de pommes. — Prenez des pommes de reinette, pelez-les et les coupez par quartiers, ôtez les cœurs et les mettez à mesure dans l'eau fraîche; faites-les cuire avec de l'eau et du sucre à grand feu ; étant cuites, tirez-les et les mettez égoutter sur une assiette ou sur le bord d'un plat, et les dressez sur une assiette et achevez de faire cuire votre sirop; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit en gelée, et lorsqu'il commence à froidir, mettez-le sur les pommes avec une cuillère; il faut pour six pommes trois chopines d'eau et trois quarterons de sucre.

Prenez des pommes de Calvi bien rouges, coupez-les par quartiers, fendez la peau par taillades, ôtez le cœur et la faites cuire comme la compote de reinettes, ne mettez pas tant d'eau, mettez-y demi-setier de vin.

Autres pommes. — Coupez des pommes reinettes par quartiers, ôtez les cœurs et les faites cuire avec chopine d'eau et demi-livre de sucre ; lorsqu'il n'y aura plus de sirop et qu'elles commenceront à rôtir par-dessous, mettez une assiette dessus et les renversez comme un fromage que l'on retourne, faites que la peau soit dessus.

Pommes reinettes. — Prenez des pommes reinettes, tailladez la peau et la faites cuire comme les pommes par quartiers; laissez-y un peu de sirop et les servez entières.

Gelée de pommes reinettes. — Pelez des pommes reinettes, coupez-les par morceaux, ôtez les pépins, faites-les cuire avec de l'eau; passez-les dans une serviette et les pressez bien, prenez la décoction de pommes et la faites bouillir avec du sucre à grand feu jusqu'à ce que le sirop soit cuit ; il faut pour une pinte de décoction une livre de sucre.

Gelée de grenade. — Faites la gelée de pommes reinettes, lorsqu'elle sera cuite, mettez des grains de grenades bien rouges que vous aurez mondés et les faites un peu bouillir, ensuite passez-les dans un linge.

Compote de marrons. — Faites rôtir des marrons à braise, pelez-les et les aplatissez, puis les mettez dans un plat avec du sirop d'abricots ou autres, un peu de vin d'Espagne, faites-les bouillir, lorsque vous les voudrez servir, mettez une assiette dessus et les renversez comme un fromage.

Compote de citron. — Otez la peau des citrons, coupez-les par rouelle, ôtez les pépins, faites-les bouillir un bouillon dans l'eau, rafraîchissez-les, faites cuire le sucre à perle grosse, égouttez-les, mettez-les dedans

bouillir jusqu'à ce que le sirop soit cuit en gelée. Dressez-les ensuite sur une assiette.

Compote d'orange. — Faites-la comme celle de citron, mais ne la faites point cuire à l'eau.

Compote de citron. — Pelez des citrons, levez la chair par tranches, mettez-la dans l'eau fraîche, faites bouillir de l'eau et faites bouillir votre chair, rafraîchissez-la; faites cuire du sucre à perle, mettez la chair de citron dedans, jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perle grosse, dressez-la sur une assiette, mettez du jus de citron en servant. La compote de fleur d'orange se fait de même.

Compote de poires. — Pelez des poires, faites-les cuire à grand feu et grande eau; étant cuites, mettez-les dans de l'eau fraîche, faites-les égoutter et les confisez avec l'eau et les sucrez; mettez du jus de citron en servant.

Pelez des poires de cuisse-madame ou d'autres poires, et les mettez dans un pot de terre avec de l'eau, du sucre et un peu de vin et de cannelle; laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus guère de sirop.

Compote de poires au jus d'orange. — Faites cuire de grosses poires à la braise ou à la cloche; pelez-les ou fendez-les par quartiers, ôtez le cœur et les faites bouillir avec du sucre et un peu d'eau; lorsque le sirop sera tout consommé, mettez-y du jus d'orange et le tirez.

Compote d'épine-vinette. — Otez les queues et les pépins de l'épine-vinette; faites-la bouillir avec de l'eau et du sucre; faites cuire le sirop à perle et le tirez.

Marrons au sec. — Faites cuire des marrons à la braise, et les pelez; faites cuire du sucre à la plume et l'ôtez du feu, mettez les marrons dedans et les remuez;

tirez-les lorsque le sucre commencera à froidir ; mettez-les sur la paille.

Faites une glace avec de l'eau de fleur d'orange et du sucre, comme il est dit au glacé de massepain ; faites cuire des marrons à la braise et les pelez et les aplatissez : glacez-les d'un côté et les faites cuire avec le dessus du fond, puis les retournez de l'autre côté, et les glacez, et faites cuire de même.

Brugnolles glacées, cerises et pêches se font de même que les marrons.

Abricots glacés. — Prenez des abricots confits secs, et les glacez de même que les marrons.

Pistaches au sec. — Mondez les pistaches dans l'eau chaude, rafraîchissez-les, faites-les sécher et les tirez au sec comme les marrons.

Gelée de coings. — Coupez les coings par morceaux, et les faites bien bouillir dans de l'eau, passez-les dans un linge et les pressez bien ; prenez la décoction qui en sort et mettez à une pinte une livre de sucre ; faites-la cuire à petit feu, et la tenez couverte ; et lorsqu'elle sera cuite, tirez-la et la dressez.

Cotignac clair. — Faites-le de même que celle de coings, et le mettez dans des boîtes de sapin ; vous pouvez y mettre un peu de cochenille, pour le rendre plus rouge.

Cotignac épais. — Pelez des coings bien mûrs : Coupez-les par morceaux, faites-les bien cuire dans de l'eau, et après les passez dans une passoire bien déliée, prenez ce qui sera passé ; faites cuire du sucre à perle avec de l'eau, dans laquelle auront cuit les coings, faites-les bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits en gelée et les servez dans des boîtes de sapin :

il faut à une livre de marmelade, une livre de sucre.

Marmelade de coings. — Faites-la de même que le cotignac épais, mais ne la faites pas tant cuire, et la mettez dans un pot de faïence ou de terre et la couvrez de papier lorsqu'elle est froide.

Marmelade de pommes. — Elle se fait de même que celle de coings, faites-la cuire à grand feu et ne la couvrez point.

Confitures liquides.

Abricots verts. — Pelez vos abricots, mettez-les dans de l'eau fraîche, faites tiédir de l'eau et les mettez dedans, mettez-y un peu de vinaigre et les tenez couverts : faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient verts : ôtez-les du feu et les laissez refroidir dans de l'eau : tirez-les et les mettez dans de l'eau fraîche; faites cuire du sucre à perle, égouttez les abricots et les mettez dedans; faites-les cuire à grand feu jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perle grosse : si c'est pour garder, ne faites pas tant cuire le sucre avant de les y mettre.

Amandes. — Faites cuire de la cendre ou de la gravelée avec de l'eau, mettez les amandes dedans et les y laissez jusqu'à ce qu'elles se pèlent sous le pouce, ôtez-les de l'eau, pelez-les avec les doigts et les mettez dans de l'eau fraîche et les confisez comme les abricots.

Groseilles. — Otez la fleur, la queue et les grains de dedans, et les faites cuire et confire comme les abricots.

Cerises à noyaux. — Prenez des cerises bien mûres,

et ôtez la queue, faites cuire le sucre à la plume, mettez les cerises dedans et les faites bouillir à grand feu un quart d'heure; ôtez-les de dessus le feu, et les laissez refroidir; remettez-les sur le feu et les faites cuire jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perles grosses, et les tirez.

Framboises. — Prenez des framboises qu'elles ne soient pas trop mûres, ôtez la queue et les mettez dedans une terrine, faites cuire du sucre à plume et le mettez sur les framboises, mettez-les dans une étuve au lieu sec un demi-jour, faites-les bouillir à feu médiocre jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perle.

Groseilles rouges. — Otez les queues des groseilles, faites cuire du sucre à la plume, et mettez les groseilles dedans : après les avoir écumées, laissez-les refroidir, et les achevez de cuire, faites que le sirop soit cuit à perle.

Abricots avec le noyau et la peau. — Prenez les abricots lorsqu'ils commencent à mûrir, ôtez la queue et les percez par endroits avec un couteau, faites tiédir de l'eau, mettez les abricots dedans; ne les faites pas bouillir, tirez-les à mesure qu'ils mousseront sur l'eau, et les mettez dans l'eau fraîche et les égouttez, et faites cuire du sucre à perle; mettez les abricots dedans, laissez-les bouillir demi-quart d'heure, ôtez-les du feu, les laissez refroidir et les achevez à grand feu; faites cuire le sirop à perle grosse.

Mûres. — Prenez des mûres un peu rouges, ôtez la queue, faites cuire du sucre à la plume, mettez les mûres dedans après les avoir écumées; laissez-les refroidir et les faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perle.

Abricots sans noyau. — Otez les noyaux des abricots et les piquez, puis les confisez comme les autres.

Abricots sans peau. — Pelez les abricots le plus délicatement que vous pourrez, et les mettez à mesure dans l'eau fraîche ; faites-les blanchir à l'eau et les confisez comme les autres.

Prunes impériales. — Prenez les prunes lorsqu'elles commencent à mûrir ; faites chauffer de l'eau, mettez les prunes dedans après les avoir piquées avec la pointe d'un couteau ; mettez-y un peu de vinaigre et les tenez couvertes ; faites bien chauffer l'eau, mais ne la faites pas bouillir ; lorsqu'elles commenceront à verdir, òtez-les du feu et les laissez refroidir dans leur eau : tenez-les couvertes ; étant froides, tirez-les et les mettez dans l'eau froide ; faites cuire du sucre à la plume, égouttez les prunes et les mettez dedans, faites-les cuire à grand feu, et après les avoir écumées, ôtez-les du feu, et lés laissez refroidir ; achevez de les faire bouillir à grand feu jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perle grosse ; tirez-les et les serrez.

Impériales sans peau. — Pelez les impériales le plus délicatement que vous pourrez, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, et les faites faire et confire de même que les autres.

De perdrigon blanc. — Prenez le perdrigon blanc un peu vert, et les faites verdire et confire de même que les impériales.

De perdrigon blanc sans peau. — Pelez les prunes et les mettez à mesure dans l'eau fraîche, faites-les verdir et confire de même que les autres.

Perdrigon rouge. — Faites-les cuire à l'eau bouillante, et les tirez à mesure qu'elles cuiront pour les mettre

dans l'eau fraîche; faites cuire le sucre à la plume et mettez les prunes dedans après les avoir égouttées; faites-les cuire à feu médiocre; laissez-les refroidir après les avoir écumées: achevez-les au même feu, et faites cuire le sirop à perle, et les tirez.

Prunes de Damas rouges. — Elles se confisent de même que les perdrigons. Toutes sortes de prunes se peuvent confire en l'une de ces deux sortes. Celles qui se doivent verdir, de même que les impériales ; et celles qui se doivent rougir, de même que le perdrigon rouge; mais faites-les cuire dans le sucre à grand feu.

Poires de Rousselet. — Prenez des poires de Rousselet bien mûres, faites-les cuire à grande eau, étant cuites, mettez-les dans de l'eau fraîche, pelez-les bien délicatement, et les remettez dans de l'eau fraîche, faites cuire du sucre à lisse, et mettez les poires dedans, faites-les cuire à feu médiocre; vous y pouvez mettre du clou de girofle et de l'écorce d'orange sèche; laissez-les refroidir et les achevez de même; faites cuire le sirop à perle et les tirer.

Poires muscadelles. — Faites-les cuire de même que le rousselet, mais faites-les cuire à grand feu, et n'y mettez point de clous ni d'orange. Toutes sortes de poires se peuvent confire de la même façon : Les blanches, faites les cuire à grand feu.

Noix blanches. — Prenez des noix vertes bien tendres et les pelez jusqu'au blanc, et qu'il n'y demeure point de vert; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche ; faites-les cuire à grand feu et grande eau après les avoir percées de travers avec une lardoire; laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, elles n'y tiennent point; tirez-les et les mettez dans l'eau fraîche.

les piquez de cannelle, de clous de girofle ou d'écorce de citron confite; faites cuire du sucre à lisse, et les mettez dedans; faites-les cuire à grand feu, laissez-les refroidir, et les achevez de cuire, faites le sirop à perle, et les tirez.

Noix vertes. — Prenez des noix vertes bien tendres, pelez et les percez, faites-les cuire et confire comme les autres.

Avant-pêches. — Faites-les bouillir dans de l'eau jusqu'à ce que la peau commence à se lever, tirez-les alors, et les mettez dans de l'eau fraîche, puis levez la peau et les mettez égoutter, faites cuire aussi du sucre à perle et mettez le fruit dedans, faites-les cuire à grand feu, puis les laissez refroidir et les achevez de faire cuire jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perle grosse, puis vous les tirerez.

Alberges. — Prenez les alberges et les mettez dans l'eau fraîche; faites cuire du sucre à perle, faites-les égoutter et les mettez dedans lorsque le sirop sera presque cuit à perle : ôtez-les du feu, mettez-les dans une terrine, et les laissez reposer vingt-quatre heures; remettez-les sur le feu, et faites cuire le sirop à perle grosse et le tirer.

On peut confire de la même façon les mirlicotons, les mirobolans, et toutes les pavies ou pêches dont le noyau tient à la chair. Si vous en confisez, il les faut recuire de deux mois en deux mois, ou lorsque le sirop commence à se détruire.

Pêches de Corbeil. — Prenez des pêches un peu vertes, et les pelez, et ôtez les noyaux : mettez le fruit dans de l'eau fraîche; faites-les verdir à l'eau comme les prunes impériales et les confisez de la même façon.

Muscat. — Prenez le muscat lorsqu'il commence à mûrir, ôtez les pépins, faites cuire du sucre à la plume et y mettez le muscat ; couvrez-le, et le laissez reposer ; étant froid, remettez-le sur le feu médiocre, faites cuire le sucre à perle, puis tirez les confitures.

Le muscat sans peau se fait de même que l'autre.

Verjus. — Prenez le verjus lorsqu'il commence à mûrir, ôtez les pépins, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, faites chauffer de l'eau, et mettez le verjus dedans, tenez-le couvert, et le laissez cuire à petit feu, jusqu'à ce que le verjus ait repris sa verdeur ; ôtez-les du feu, et les laissez refroidir, tirez-le et le mettez dans l'eau fraîche, faites cuire le sucre à la plume, égouttez le verjus et le mettez dedans ; faites-le cuire à grand feu et que le sirop soit cuit à perle, et le tirez.

Coings. — Prenez des coings bien mûrs et les pelez, fendez-les par quartiers, et ayant ôté le cœur, mettez le fruit dans de l'eau fraîche ; faites bouillir de l'eau et y mettez les coings, tirez-les lorsqu'ils seront un peu mollets et les remettez dans l'eau fraîche ; faites cuire du sucre à lisse, et ayant fait égoutter les coings, mettez-les dedans le sucre ; tenez-les couverts et les faites cuire à petit feu, vous pouvez y mettre un peu de cannelle ; faites cuire le sirop en gelée puis il faudra tirer la confiture.

Confitures sèches

Gorge d'Ange. — Prenez des laitues-romaines montées, ôtez la feuille et la peau bien délicatement, et les mettez à mesure dans de l'eau fraîche ; faites bouillir

de l'eau et les mettez dedans; faites-les cuire jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle elle ne les puisse enlever; tirez-les et les mettez dans l'eau fraîche, puis les tirez et les égouttez, et les mettez dans une terrine de leur longueur, faites cuire du sucre à perle, et le versez par-dessus; mettez-les deux jours à l'étuve, après versez le sirop doucement dans une bassine et les faites recuire à perle, et les renversez sur les laitues et les remettez deux jours à l'étuve; mettez-les dans la bassine avec le sirop; faites-les bouillir jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perle; mettez-les dans des pots de grès et les serrez; et lorsque vous en aurez à faire, tirez-les et les faites sécher à l'étuve. On confit de la même façon les brocolis de choux et les branches de sureau.

Abricots verts au sec. — Faites-les de même que les liquides; et après avoir demeuré huit jours dans le sirop, tirez-les et les égouttez et les dressez sur des feuilles de fer-blanc ou des ardoises, ayez soin de retourner et les faire sécher à l'étuve. On confit de la même façon les amandes vertes.

Groseilles vertes. — Otez les grains de dedans et les faites de même que les abricots verts.

Noix blanches. — Faites-les de même que les liquides, et lorsque vous en aurez à faire, faites-les égoutter et sécher, et les tirez sur des feuilles de fer-blanc ou ardoises.

Cerises à noyaux. — Prenez des cerises bien mûres, laissez les queues, faites-les bouillir vingt bouillons avec un peu d'eau; égouttez-les, faites cuire du sucre à la plume, et mettez les cerises dedans, faites-les bouillir demi-quart d'heure, mettez-les dedans une

terrine, et les y laissez huit jours; après, remettez-les dans la bassine, et faites cuire le sirop à perle menu; remettez-les dans la terrine, et étant froides faites-les égoutter et les dressez sur des ardoises, et les faites sécher à l'étuve, et ayez soin de les retourner.

Cerises à oreilles. — Otez la queue et les noyaux des cerises, et les confisez de même que celles à noyaux, et les faites sécher à l'étuve.

Abricots à oreilles. — Prenez des abricots lorsqu'ils commencent à mûrir; ôtez les noyaux; et ayant pelé les abricots bien délicatement, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche : puis faites tiédir de l'eau et les mettez dedans ; tirez-les à mesure qu'ils monteront sur l'eau et les remettez dans l'eau fraîche : égouttez-les, puis les mettez dans une terrine et ayant fait cuire du sucre à perle menu, versez-le sur les abricots, et les laissez reposer un jour, puis versez le sirop bien doucement dans une bassine et le faites recuire à perle, et le renversez ensuite sur les abricots ; continuez à faire recuire le sirop cinq ou six fois, et lorsque les abricots auront pris assez de sucre, laissez-les reposer huit jours et les faites égoutter et sécher à l'étuve, ayez soin de les retourner souvent et les changer de feuilles jusqu'à ce qu'ils soient secs.

Abricots à noyaux. — Otez les noyaux des abricots et les confisez.

Pêches de Corbeil. — Prenez des pêches un peu vertes, pelez-les, ôtez les noyaux et les confisez et retirez-les comme les prunes impériales.

Prunes impériales. — Prenez les prunes un peu vertes, lorsqu'elles commencent à mûrir; percez-les en trois ou quatre endroits avec un couteau ; faites chauffer

de l'eau et les mettez dedans ; faites-les cuire sans les faire bouillir; mettez un peu de vinaigre dedans et les couvrez, laissez-les jusqu'à ce qu'elles commencent à verdir, ôtez-les du feu, et les laissez refroidir dans leur eau, et les tirez et les mettez dans l'eau fraîche; égouttez-les et les mettez dans une terrine et les achevez comme les abricots.

Impériales sans peau. — Pelez les prunes et les mettez à mesure dans de l'eau fraîche, et les achevez de même que les autres.

Prunes de Lilevert et de Perdrigon. — Elles se font de même que les impériales.

Poires de blanquette. — Prenez des poires de blanquette bien mûres, faites-les cuire à grande eau et grand feu, tirez-les lorsqu'elles commenceront à mollir, et les mettez dans de l'eau fraîche, pelez-les et mettez-les à mesure dans d'autre eau fraîche ; égouttez-les et les mettez dans une terrine, faites cuire du sucre à lisse, et le versez sur les poires, laissez-les reposer un jour, et versez le sirop dans une bassine et le faites cuire à perle, et continuez à recuire le sirop huit jours. La dernière fois, mettez les poires avec le sirop, et faites cuire le sirop à perle, remettez-les dans la terrine et les y laissez huit jours, faites-les égoutter de leur sirop, les dressez et les faites sécher à l'étuve.

On confit de la même façon les poires de muscat de Rousselet.

Poires par quartiers. — Faites-les cuire à l'eau et les mettez dans l'eau fraîche, pelez-les et les fendez par quartiers, ôtez les cœurs et les confisez de même que la blanquette.

Muscat. — Prenez le muscat lorsqu'il commence à

mûrir, ôtez les pépins et mettez les fruits dans une terrine; faites cuire du sucre à perle et le versez sur les muscats, et les achevez comme les abricots.

Muscats sans peaux. — Otez les peaux et les pépins, et les confisez comme les précédents.

Verjus. — Faites verdir le verjus à l'eau comme les liquides, et les confisez comme le muscat sec.

Coings. — Prenez des coings bien mûrs, fendez-les par quartiers, pelez-les et ôtez les cœurs, faites-les cuire à grande eau, et les tirez à mesure qu'ils seront cuits, et les mettez dans l'eau fraîche, faites-les égoutter et les mettez dans une terrine, et les achevez comme les poires de blanquette.

Pommes par quartiers. — Prenez des pommes de reinette et les coupez par quartiers; pelez-les et ôtez les cœurs; faites-les cuire à l'eau, mettez-les dans de l'eau fraîche, les égouttez, et les mettez dans une terrine, et les confisez comme les poires blanquette.

Les Pâtes de fruits, de fleurs

Pâte de Pommes. — Prenez des pommes de reinette, les pelez, ôtez les cœurs, et les faites cuire à l'eau, faites-les égoutter, passez-les dans une passoire ou tamis, prenez la marmelade qui en sort, faites-la sécher dans un poêlon sur le feu; remuez-la toujours, crainte qu'elle ne brûle; lorsqu'elle est bien sèche et ne tient plus au poëlon; mettez du sucre en poudre, et la remuez encore un peu, et la tirez et la dressez sur des feuilles de fer-blanc ou ardoises et faites sécher à l'étuve : lorsqu'elle sera sèche d'un côté, retournez-la en la

levant avec un couteau, et la remettez sur d'autres feuilles, et la faites sécher, étant sèche, tirez-la et la mettez dans des boîtes de sapin avec du papier.

Pâte d'Abricots. — Prenez les abricots, ôtez les noyaux; faites-les cuire à l'eau, et les passez à la passoire au tamis de crin; prenez la marmelade et la faites de même que celle de pommes.

De Cerises. — Prenez des cerises bien mûres, ôtez les queues et les noyaux; faites-les bouillir vingt bouillons; tirez-les et les égouttez; passez-les comme les pommes.

De Framboises et de Groseilles rouges. — Elle se fait comme celle de pommes.

Pâte de Pêches. — Prenez des pêches un peu vertes, ôtez la peau et les noyaux, faites-les cuire à l'eau, et les passez, et les faites comme celle de pommes.

Pâte de Muscat. — Prenez le muscat un peu vert, ôtez les pépins, et les passez à la passoire; prenez la marmelade et faites la pâte de même que celle de pommes.

Pâte de Verjus. — Otez les pépins du verjus, et les faites verdir à l'eau comme pour les confire liquides, faites-les égoutter, et les passez, et les faites comme celle de pommes.

Pâte de Coings. — Prenez des coings bien mûrs, pelez-les et les fendez par quartiers, ôtez les cœurs et les faites cuire dans l'eau, les égoutez et passez, et les achevez comme celle de pommes.

Pâte contrefaite

Pâte de Cerises, Framboises et Groseilles. — Prenez de la marmelade de pommes, et lui donnez la couleur rouge avec la cochenille préparée ou le sinabre, et faites la pâte comme celle de pommes.

Pâte d'Abricots contrefaits. — Prenez de la marmelade de pommes et lui donnez la couleur jaune avec les fleurs de lys préparées.

Pâte de Prunes. — Prenez de la marmelade de pommes et lui donnez la couleur verte avec des feuilles de poires préparées : faites la pâte de même que celle de pommes.

Pâte de Violettes. — Mondez des feuilles de violettes de leurs boutons, pilez-les dans un mortier, prenez de la marmelade de pommes et mêlez les violettes parmi; faites la pâte de même que celle de pommes.

Vous pouvez faire des pâtes de toutes sortes de la même façon.

Pâte de Gênes. — Prenez des coings bien mûrs, faites-les bouillir entiers; étant cuits, tirez-les et les mettez dans l'eau fraîche, pelez-les, prenez la chair des coings et la passez dans une passoire, prenez la marmelade, faites cuire du sucre à soufflé; et l'ayant ôté du feu, mettez la marmelade dedans et la remuez bien avec la spatule ou cuillère; mettez-la dans une terrine et la laissez refroidir, et la dressez, mettez le moule de fer-blanc de la figure que vous voulez faire sur une ardoise; mettez de la pâte dedans, et l'emplissez bien; levez le moule; faites la pâte bien unie, ciselez-la par-

dessus ou y faites des ramages; faites-la sécher à l'étuve ; étant sèche d'un côté, retournez-la, changez d'ardoise et la séchez de l'autre; et lorsque vous voudrez vous en servir prenez de l'or en feuilles et le coupez par morceaux, dorez votre pâte par endroits; mouillez un peu l'endroit que vous voudrez dorer et mettez l'or dessus.

Manière de candir les fruits et les fleurs

Orange candie. — Prenez des oranges confites sèches; faites cuire du sucre à perle, et presque à la plume, et mettez dans une terrine, attachez une épingle à chaque orange, attachez un bout de fil à l'épingle, et attachez le fil à des bâtons, que vous mettrez au dedans de la terrine; mettez les oranges dedans, en sorte qu'elles trempent toutes et qu'elles ne touchent point au fond ni au bord, ni les unes aux autres, mettez-les à l'étuve, et les y laissez quatre ou cinq jours, puis les tirez.

Abricots candis. — Prenez des abricots confits, secs et les attachez, et les faites candir de même que les oranges.

Fenouil candi. — Prenez des bouquets de fenouil sec, attachez-les par la queue, et les candissez de même que les oranges. Vous pouvez candir toutes sortes de fruits de même.

Violettes candies. — Mettez les violettes avec leurs queues dans une terrine; faites cuire du sucre à perle, et presque à la plume; mettez-le sur les violettes lorsqu'il sera froid; mettez en lieu sec, les couvrez et

les laissez huit jours, les tirez et les laissez sécher sur de la paille, ne les mettez point à l'étuve.

Fleur d'orange candie. — Prenez la fleur d'orange en bouton, et la candissez de même que la violette.

Fleur de bourrache candie. — Faites-la candir de même que la violette. Vous pouvez candir toutes sortes de fleurs de la même façon, excepté la rose.

Bouton de rose candie. — Prenez des boutons de rose, faites-les bouillir une douzaine de bouillons dans de l'eau fraîche, faites-les bien égoutter et les faites candir de même que les oranges.

Manière de faire les dragées

Il faut remarquer que pour faire des dragées, il y a deux cuissons de sucre différentes; l'une est nommée à perle, l'autre à lisse, comme elles sont expliquées dans les cuissons du sucre au traité des confitures; c'est pourquoi on dit dragées perlées et dragées lissées.

Il faut pour toutes sortes de dragées avoir une grande bassine de cuivre rouge avec deux anses, et plate dans le fond, ou d'argent, soutenue en l'air avec deux cordes à la hauteur de la ceinture ou environ, sous laquelle vous mettrez un réchaud ou une terrine avec du feu médiocre pour faire les dragées perlées.

Il faut avoir un outil de cuivre rouge en façon d'entonnoir, et que le goulot soit de la grosseur d'un fer d'aiguillette, lequel vous suspendrez en l'air au dessus du milieu de la bassine, dans lequel vous mettrez le sirop lorsque vous en aurez à faire.

Amandes perlées. — Prenez des amandes douces bien entières, et les nettoyez bien de leur poussière et ordures, mettez-les dans la bassine, desséchez-les un peu sur le feu, mettez du sirop dans l'entonnoir, avec soin de bien remuer la bassine et faire tourner les dragées dedans, afin qu'elles prennent toutes du sucre également ; vous les pouvez aussi remuer quelquefois avec la main, et les séparer l'une de l'autre, s'il y en a quelques-unes qui se tiennent ; arrêtez quelquefois le sirop, et les laissez un peu reposer et sécher : Vous les pouvez rendre si grosses et si couvertes de sucre que vous voudrez, en continuant toujours de même.

Amandes lissées. — Mettez bien des amandes et les desséchez à la bassine ; prenez du sirop cuit à lisse avec une cuillère environ demi-setier à la fois, et le versez dans la bassine, et les remuez souvent avec la main ; laissez-les reposer quelquefois. Vous pouvez les couvrir de sucre tant que vous voudrez en continuant toujours de même.

Pistaches lissées. — Prenez des pistaches cassées et bien épluchées, mettez-les dans la bassine, et y mettez du sucre cuit à lisse en même temps, et les faites comme les amandes lissées. Vous pouvez en faire aussi de perlées, en les faisant de même que les dragées perlées ; mais il ne faut pas les dessécher dans la bassine ; il faut laisser couler le sucre en même temps.

Cannelle de Milan. — Prenez de la bonne cannelle nouvelle et la coupez par petits morceaux comme des lardons ; mettez-les dans la bassine, et mettez du sucre cuit à perle dans l'entonnoir, et la faites comme les amandes perlées.

Orange perlée. — Prenez des oranges bonnes à con-

fire, ôtez l'écorce de dessus bien mince, coupez l'orange en quatre, ôter le dedans, coupez-la par petits morceaux comme des lardons, faites-les cuire dans l'eau et les confisez au sec; tirez-les sur de la paille, et que tous les morceaux soient séparés, et les mettez dans la bassine, et les faites comme les amandes perlées.

Pois sucrés en Anis de Verdun. — Prenez de bon anis bien doux, nettoyez-le bien et ôtez toutes les queues, et mettez-le dans la bassine, le desséchez un peu, et achevez l'anis de même que les amandes lissées. Et si vous en désirez faire de plus gros, il n'y a qu'à les grossir.

Coriandres perlées.— Prenez de la coriandre nouvelle et l'épluchez et la nettoyez bien, et la mettez en la bassine; faites-les de même que les amandes perlées.

Fenouil en dragée. — Prenez de la graine de fenouil verte bien douce, et les faites de même que l'anis de Verdun.

Abricots en dragée lissée. — Prenez des abricots confits secs, ou de la pâte d'abricots, pilez-la dans un mortier avec un peu d'eau de fleur d'orange; faites-la par petites boules, comme un pois, et l'aplatissez avec les doigts comme une lentille, laissez-la un peu sécher et en faites des dragées comme les amandes lissées.

Dragées de chair de citron. — Prenez de la chair de citron tirée au sec, et en faites des dragées de même que celles d'abricots: Vous pouvez ambrer et musquer les pâtes en les pilant au mortier.

Graine de Melon. — Lorsque les melons sont bas, il faut serrer la graine des meilleurs et les tenir en lieu sec; et lorsque vous voudrez faire des dragées, il la faut bien dessécher dans la bassine, et faire les dragées

avec le sirop cuit à lisse de même que les amandes lissées.

Graines de Concombre. — Dans la saison des concombres, il en faut serrer la graine et la tenir en lieu sec; lorsque vous voudrez faire les dragées, il faut ôter l'écorce de dessus et prendre l'amande de dedans; faites les dragées de même que celles de melon; mais il ne faut pas les faire dessécher dans la bassine.

Graine de Citrouille. — Les dragées de citrouilles se font aussi de même que celles de concombre. On peut faire aussi des dragées de toutes sortes de fruits ou pâte de fruits de la même façon.

Vous pouvez ambrer et musquer toutes les dragées en mettant le musc et l'ambre préparés dans la bassine à la dernière couche que vous leur donnerez avec le sucre.

Manière de faire toutes sortes de massepains

Massepain commun. — Mondez les amandes douces avec de l'eau chaude et les mettez dans de l'eau fraîche; faites-les bien égoutter; pilez-les dans un mortier avec un pilon de bois; ayez soin de les arroser bien souvent avec de l'eau commune ou de fleurs d'orange, ou autres afin que la pâte ne sente point l'huile étant bien pilée, en sorte qu'il ne reste rien de rude à la pâte, faites cuire du sucre à la plume et mettez vos amandes dedans, délayez-les bien et les faites sécher sur le feu médiocre, ayez soin de les bien remuer avec la spatule, crainte qu'elles ne se brûlent au fond; et lorsqu'elles commen-

ceront à sécher, et ne plus tenir au poêlon, tirez-les. Vous les pouvez servir chauds, ou les dressez de telle façon que vous voudrez; ils se peuvent servir aussi froids, si votre pâte est trop sèche, rebattez-la dans le mortier avec du blanc d'œuf, et la rendez si molle que vous voudrez; votre massepain étant dressé, faites-le cuire dans le four avec du feu médiocre dessus et dessous ; cette pâte vous peut servir à plusieurs sortes de massepains.

Il faut à une livre d'amandes trois quarterons de sucre.

Massepain royal. — Prenez de cette pâte de massepain et la dressez par anneaux; mettez des blancs d'œufs dans un plat, et trempez vos anneaux dedans, puis les mettez dans du sucre en poudre et les poudrez bien, et les mettez sur du papier; faites-les cuire à grand feu dessus et médiocre dessous; ne les levez point qu'ils ne soient froids.

Massepain royal rond. — Il se fait comme le précédent, mais il faut mettre dans chaque anneau gros comme une noisette de pâte et qu'elle soit faite avec des blancs d'œufs et du sucre en poudre et la remuez bien avec une cuillère petit à petit jusqu'à ce qu'elle soit un peu maniable; ayez soin de la bien remuer.

Massepain glacé. — Prenez de la pâte de massepain commun et la dresserez par anneaux, ou de telle façon que vous voudrez; faites une glace avec de l'eau de fleurs d'orange et du sucre en poudre; prenez de l'eau de fleurs d'orange, mettez du sucre dedans, délayez-le bien jusqu'à ce que la glace soit un peu épaisse; trempez votre massepain dedans d'un côté et le mettez sur du papier et le feu médiocre; étant cuit, laissez-le

refroidir et le trempez du côté qu'il n'est pas glacé et le faites cuire auparavant.

Tarte de massepain. — Prenez de la pâte de massepain commun, et la dressez en tarte de la grandeur que vous voudrez; faites-la sécher dans le four, mettez dedans de la glace, que vous aurez faite avec de l'eau de fleurs d'orange et la faites cuire avec le dessus du four et le feu médiocre.

Glace pour les tartes de massepain. — Prenez un blanc d'œuf, mettez-y du sucre en poudre, et le délayez bien; ajoutez-y un peu de jus de citron, et mettez du sucre jusqu'à ce que la glace soit un peu épaisse.

On se peut aussi servir de la glace faite avec de l'eau de fleur d'orange et du sucre.

Tarte de marmelade de fleurs d'orange. — Prenez de la pâte de massepain, dressez vos tartes de la grandeur que vous voudrez, faites-les cuire au four par-dessus et et non pas dessus, emplissez-les de marmelade de fleurs d'orange et les glacez par-dessus ; faites cuire la glace avec le dessus du four.

Tarte de marmelade d'abricots. — Elle se fait comme la précédente, sinon qu'il y faut mettre de la marmelade d'abricots : Vous en pouvez faire de toutes sortes de marmelade.

Massepains d'abricots. — Prenez des abricots secs sans noyaux, pilez-les dans le mortier avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; mettez-y du sucre en poudre jusqu'à ce que la pâte soit maniable ; vous la pouvez dresser en telle façon que vous voudrez, et la faire cuire avec du feu dessus et dessous ; vous pouvez aussi en faire des tartes et abaisses.

Massepains de cerises, de pommes, prunes et pêches.

— Tous les massepains se peuvent glacer et faire cuire la glace avec le dessus du four ; vous les pouvez aussi musquer et ambrer.

Massepains d'oranges et citrons. — Prenez des oranges confites, et les pilez dans un mortier ; mettez-y deux fois autant de pâte de massepain commun ; pilez-les bien ensemble, et les dressez comme vous voudrez et les faites cuire au four ; vous les pouvez glacer.

Massepain en forme de biscuit. — Prenez de la même pâte et l'étendez avec un rouleau ; coupez-la de la forme d'un biscuit et la façonner d'un côté avec un couteau, et la faites cuire avec le dessus du four ; étant froide, glacez-la de l'autre côté, et faites cuire la glace avec le dessus du four.

Massepain liquide. — Pilez des amandes douces dans le mortier après les avoir mondées ; arrosez-les avec de l'eau de fleurs d'orange ; étant bien pilées, mettez-y une fois autant de sucre en poudre et de l'écorce de citron vert râpé, dressez-le en petit pain en forme de biscuit, et le façonnez avec le couteau, et le faites cuire avec le dessus du four à petit feu ; étant froidi, glacez-le de l'autre côté et le faites cuire de même.

Massepain frisé. — Pelez des amandes mondées, étant bien pilées, mettez-y une livre d'amandes, trois blancs d'œufs et les pilez bien ; mettez-y du sucre en poudre petit à petit jusqu'à ce que la pâte soit maniable ; passez-la à la seringue, et la dressez en anneaux sur du papier, faites-la cuire avec le dessus du four à feu médiocre ; étant froid, retournez-le de l'autre côté ; il le faut lever chaud de dessus le papier.

Massepain soufflé. — Pilez un quarteron d'amandes pouces bien mondées et l'arrosez d'eau de fleur

d'orange. Étant pilées, mettez-y six blancs d'œufs et les pilez derechef; mettez-y du sucre en poudre petit à petit, jusqu'à ce que la pâte soit maniable ; passez-la à la seringue et la dressez en anneaux sur du papier ; faites-le cuire au four ; il faut plus de feu dessus que dessous.

Pâte de jasmin. — Prenez des fleurs de jasmin par exemple, une poignée ; pilez-les au mortier avec un peu de gomme adragan ; mettez-y du sucre en poudre petit à petit jusqu'à ce que la pâte soit maniable ; il en faudra bien une livre : vous la pouvez seringuer ou filer, et la faire sécher devant le feu ou à l'étuve.

Pâte de fleur d'orange. — Elle se fait de même.

Pâte soufflée. — Faites tremper de la gomme adragan avec de l'eau de fleur d'orange, passez-la dans un linge et la broyez bien dans un mortier ; mettez du sucre en poudre petit à petit jusqu'à ce que vous ayez une pâte bien maniable : pilez-la bien, et l'étendez sur une table avec le rouleau de l'épaisseur d'un écu blanc ; faites une glace avec de l'eau de fleur d'orange et du sucre en poudre, et en glacez votre pâte. Coupez-la de telle façon que vous voudrez sur du papier et la faites cuire au four à feu médiocre dessus et dessous.

Coquillage de sucre. — De cette même pâte vous pouvez faire toute sorte de coquillages et abaisse de sucre ; ne les glacez point, et les faites cuire devant le feu.

Pets de putains. — Mettez des blancs d'œufs dans un mortier et un peu de fleurs d'orange ; broyez-les bien, et mettez du sucre en poudre petit à petit ; faites une pâte maniable, et faites de petites boules de la grosseur d'une noix et les mettez sur du papier, faites-les cuire au four.

Pets de putains glacés. — Faites des boules de la même pâte, et les trempez dans des blancs d'œufs, puis les mettez dans du sucre en poudre, tirez-les sur du papier et les faites cuire au four.

Pâte de citron. — Elle se fait de la même pâte que la précédente, en mettant dedans de la râpure de citron.

Muscadins. — Prenez de la pâte dont on fait les pets de putains, faites des boules comme des pois, mettez-les sur du papier, faites-les cuire au four, feu médiocre et mêlez du musc dans votre pâte.

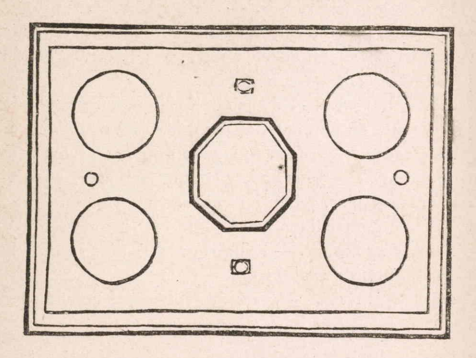
Muscadins rouges. — Rougissez votre pâte avec de la cochenille ou de santel rouge en poudre.

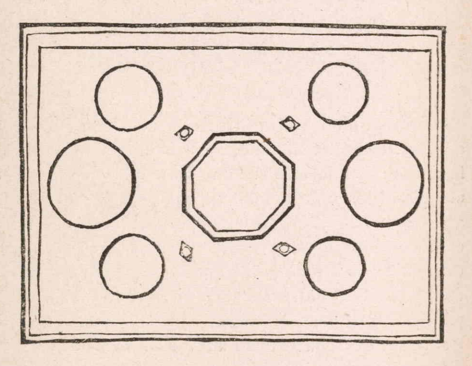
Muscadins verts. — Verdissez votre pâte avec du jus de poirée.

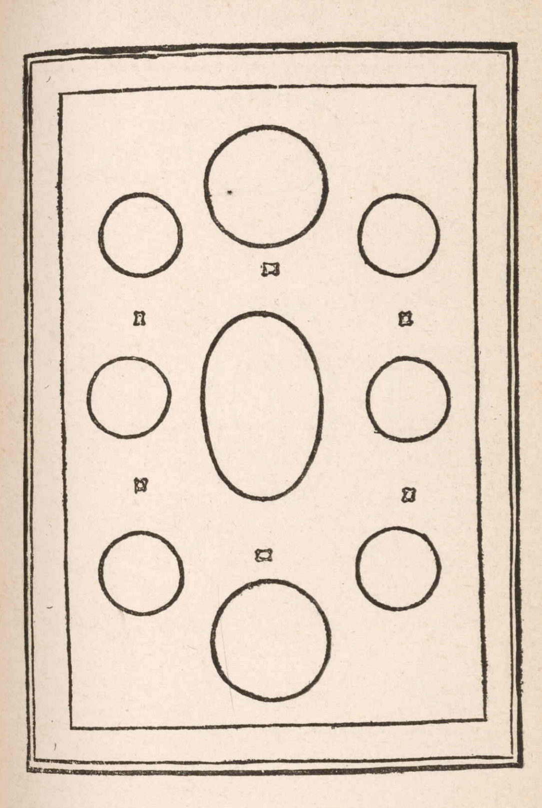
La manière de plier toute sorte de linge de table et en faire toutes sortes de figures

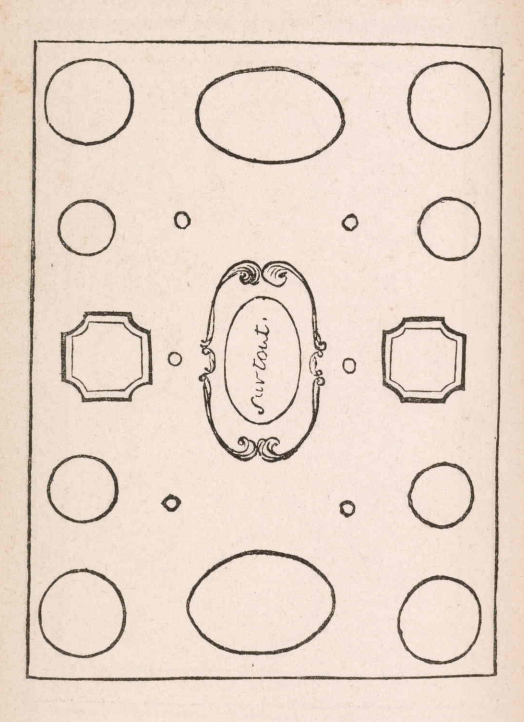
Pour bien plier le linge, il faut savoir le bien plisser et friser. Plissé et bâtonné, c'est étendre une serviette bien unie, bien fermée sur une table bien nette, ou sur une carte bien unie et blanche qui ne serve qu'à cela ; après avoir étendu la serviette dessus, il la faut prendre de travers le long de l'ourlet et la plisser le plus bas, et faire les plis plus petits que vous pourrez avec les doigts, les uns contre les autres ; cette façon s'appelle plié en bâton rompu; cette façon vous peut servir à mettre sur des couverts ou à laver les mains.

Lorsque les plis seront bien joints et pressés l'un contre l'autre, vous la pouvez plier en cœur en la pliant

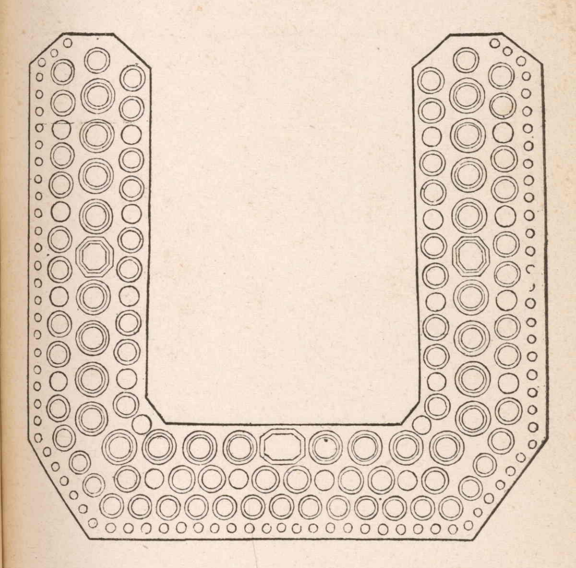







Surtout.

par le milieu et joindre les deux bouts ensemble vers le milieu environ de quatre doigts de long, puis roulez la serviette vers la pointe qui fera le cœur; ou bien vous

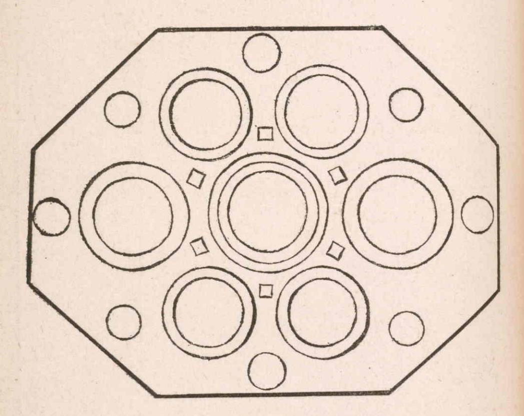


la pouvez plier en deux ou en trois, ou laisser tout de son long.

Pour friser une serviette. — Lorsque vous aurez plissé la serviette bien unie et bien pressée, il la faut friser avec le bout des doigts le plus délié que l'on peut, en commençant par le milieu ou par l'un des

bouts jusqu'à la fin : il faut avoir soin de bien presser les plis les uns contre les autres, et les tenir bien unis.

Cette façon vous peut servir à faire plusieurs sortes

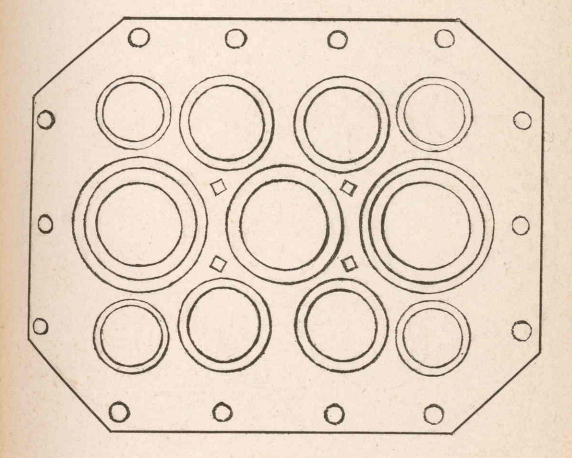


de couverts, en les dressant sur le pain en forme différente.

Pliée par bande. — Prenez une serviette de travers par l'ourlet, et la pliez environ de la largeur d'un pouce; faites un autre pli qui déborde l'ourlet encore d'un pouce; faites encore un pli de l'autre côté de la même largeur, et continuez tout le long de la serviette, tenant les plis les plus unis que vous pourrez, et après renversez la serviette avec la main, et la pliez en trois, en amenant les deux bouts vers le milieu, puis la pliez

par le milieu. Vous pouvez de cette façon faire plusieurs couverts.

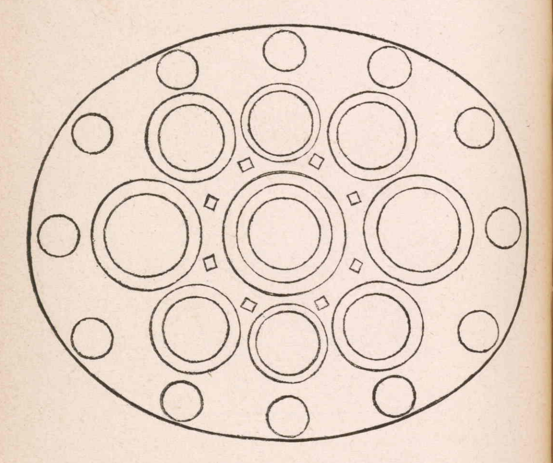
Pliée en melon. — Prenez une serviette, pliez-la par bandes, mais laissez aux deux bouts près de demi-pied



sans plier, puis reprenez la serviette de travers et la plissez bien menu, et en la mettant sur le pain, pliez les deux bouts qui n'auront pas été pliés par-dessus le pain.

Melon frisé. — Pliez la serviette de même que la précédente et lorsqu'elle sera pliée, reprenez tous les plis dedans l'un après l'autre avec la pointe d'une épingle ou d'une lardoire, en les relevant en haut, et la mettez de même que l'autre sur le pain.

Coquille double. — Prenez une serviette et la pliez de travers en deux par le milieu, et pliez l'un des côtés par bandes, et la laissez pour le moins six doigts au bout sans la plier, puis la retournez de l'autre côté et

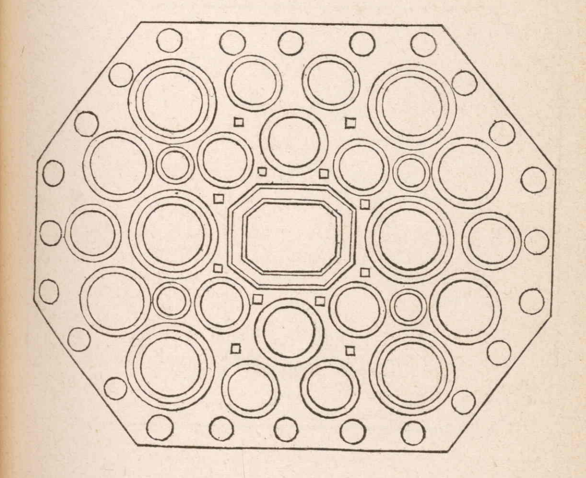


la pliez de même, et prenez la serviette de travers, et la plissez menu ; pressez bien les plis, ouvrez les deux bouts de la serviette qui ne sont point pliés par bandes, mettez un pain dedans, renversez la serviette de sa hauteur sur le pain, et que les deux bouts soient dessous.

Coquille double et frisée. — Pliez la serviette par bandes, et la plissez de même que la précédente, et

tirez les plis dedans, de même que celle de melon frisé, et la dressez sur l'assiette comme l'autre.

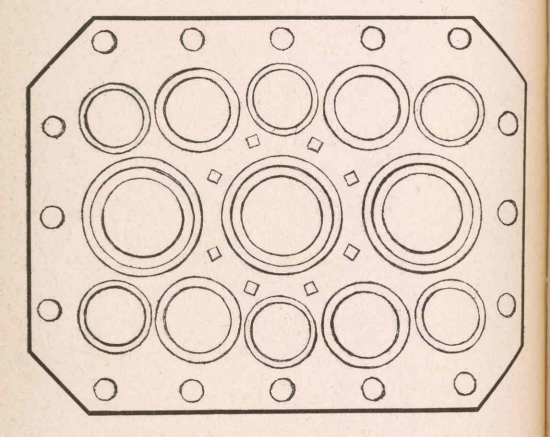
Coquille simple. — Prenez une serviette en longueur, et pliez environ un pied de la serviette par-dessous, et



pliez le reste par bande à six doigts près de l'ourlet, et prenez la serviette de travers, et la plissez bien délié ; prenez un pain, et enfermez les deux bouts de la serviette dessous, et renversez la coquille sur le pain : vous la pouvez friser de même que l'autre.

Pied de bœuf. — Pliez une serviette en trois de sa longueur ; prenez les deux pointes et les amenez ensemble, en faisant une pointe dans le milieu de la

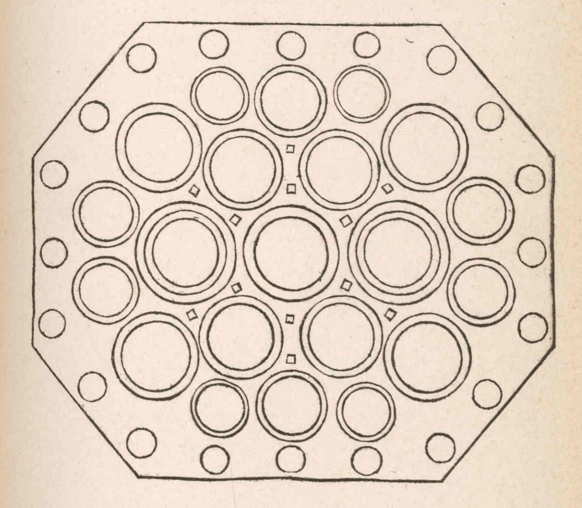
serviette; retournez la serviette, prenez les deux bouts et les joignez ensemble dans le milieu, en sorte qu'il se fasse deux pointes aux deux côtés de la serviette; joignez les deux pointes ensemble bien également,



repliez la serviette par le milieu, ouvrez les deux bouts, mettez le pain dedans, et mettez les bouts sous le pain, et renversez la serviette sur le pain, et retirez une des pointes de la serviette sur le bras de l'assiette.

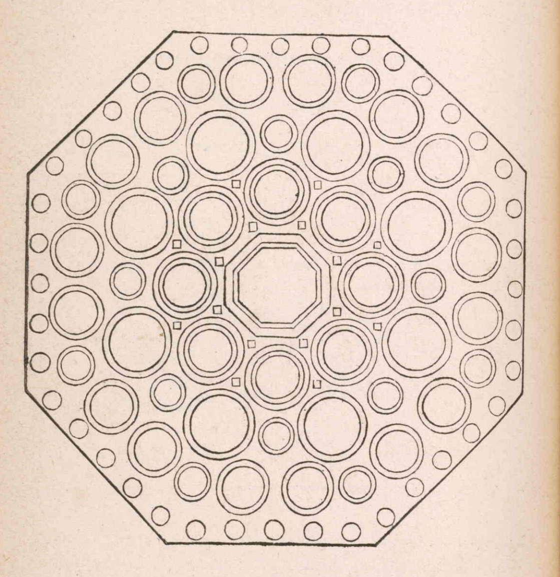
En coq. — Pliez une serviette en deux de travers, que les deux ourlets soient joints ensemble; bâtonnez-la de travers le plus bas que vous pourrez, et la frisez bien délié ; ouvrez la serviette jusqu'à un doigt près du milieu ; repassez les plis le plus que vous pourrez ;

mettez un gros pain sous le milieu de la serviette ; en sorte que l'arête de la serviette soit au milieu du pain par un des bouts, ou à l'arête; vous tirerez la tête ou le bec du coq, laquelle vous élèverez en haut; vous lui



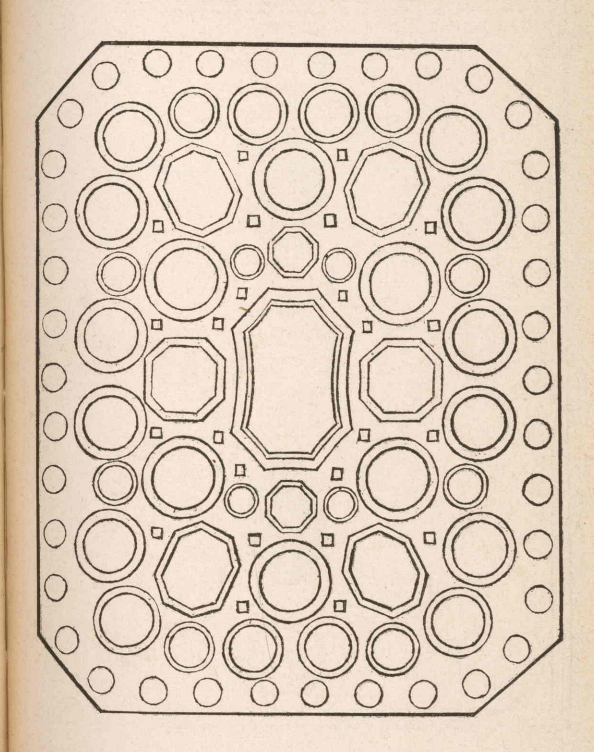
ferez la crête et la barbe avec du drap ou du sarge rouge, et les yeux avec quelques graines rouges et lesquelles vous ferez tenir avec de la cire blanche ou de la gomme adragan détrempée ; de l'autre bout de l'arête, vous en retirerez la queue, que vous élèverez en haut des deux côtés de la serviette : vous en formerez les ailes, que coucherez au long bien proprement.

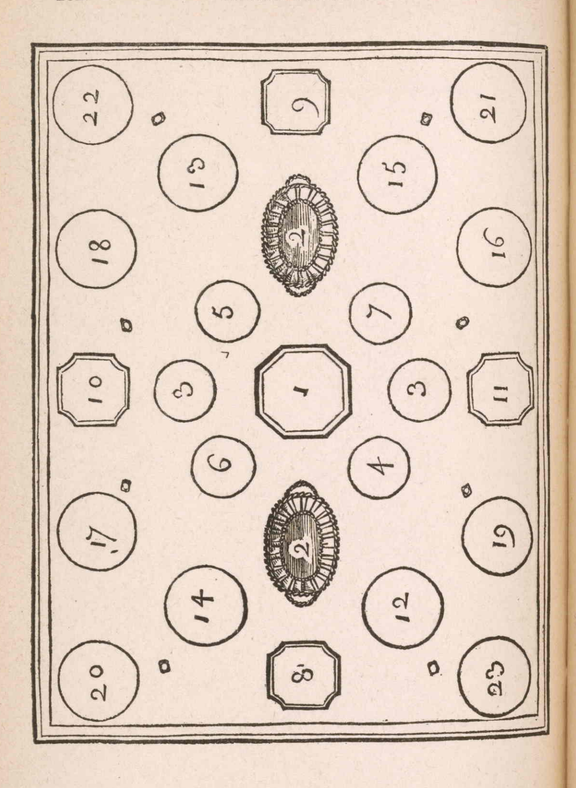
Le faisan. — Vous ferez le faisan de la même façon du coq, mais vous ne lui ferez point de crête, et vous lui marquerez la tête et le col avec de petites fleurs de

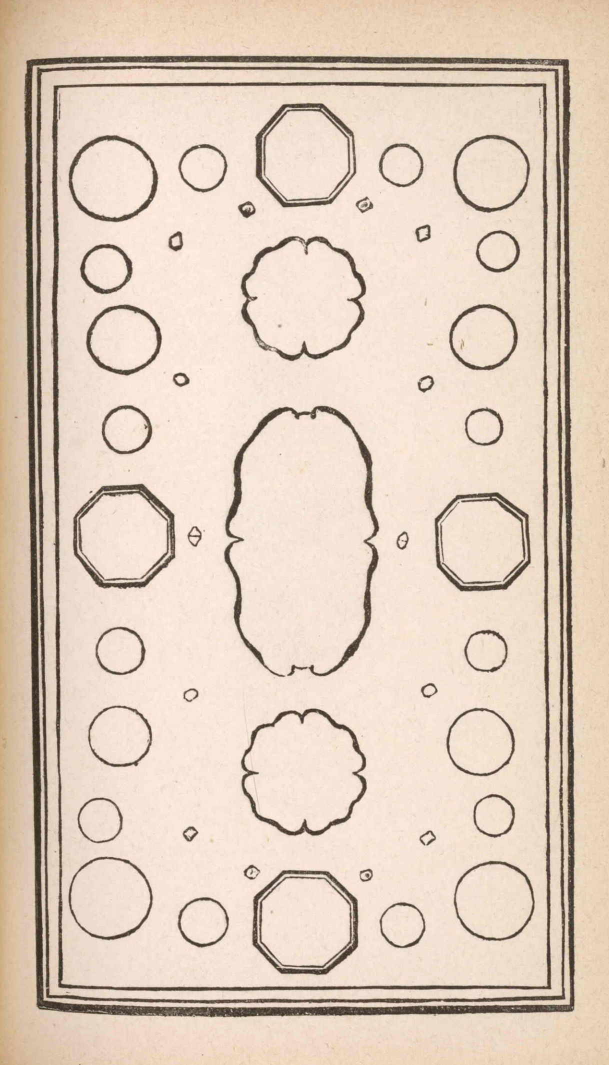


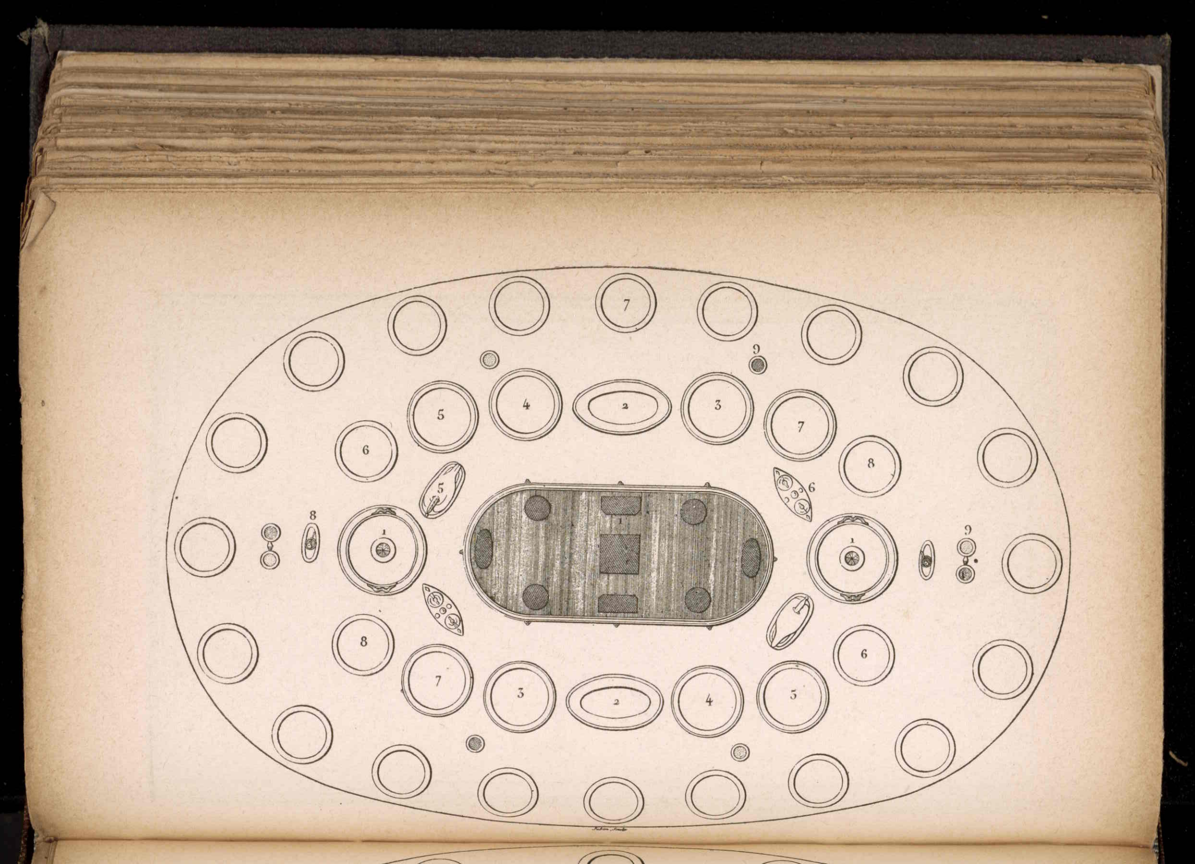
couleurs avenantes, et les ferez tenir avec de la gomme adragan détrempée, et vous lui allongerez la queue et les ailes plus qu'au coq, et les tiendrez plus droites.

La poule. — Vous ferez la poule de même que le coq, mais ne lui faites pas la crête si rouge ni si grande,

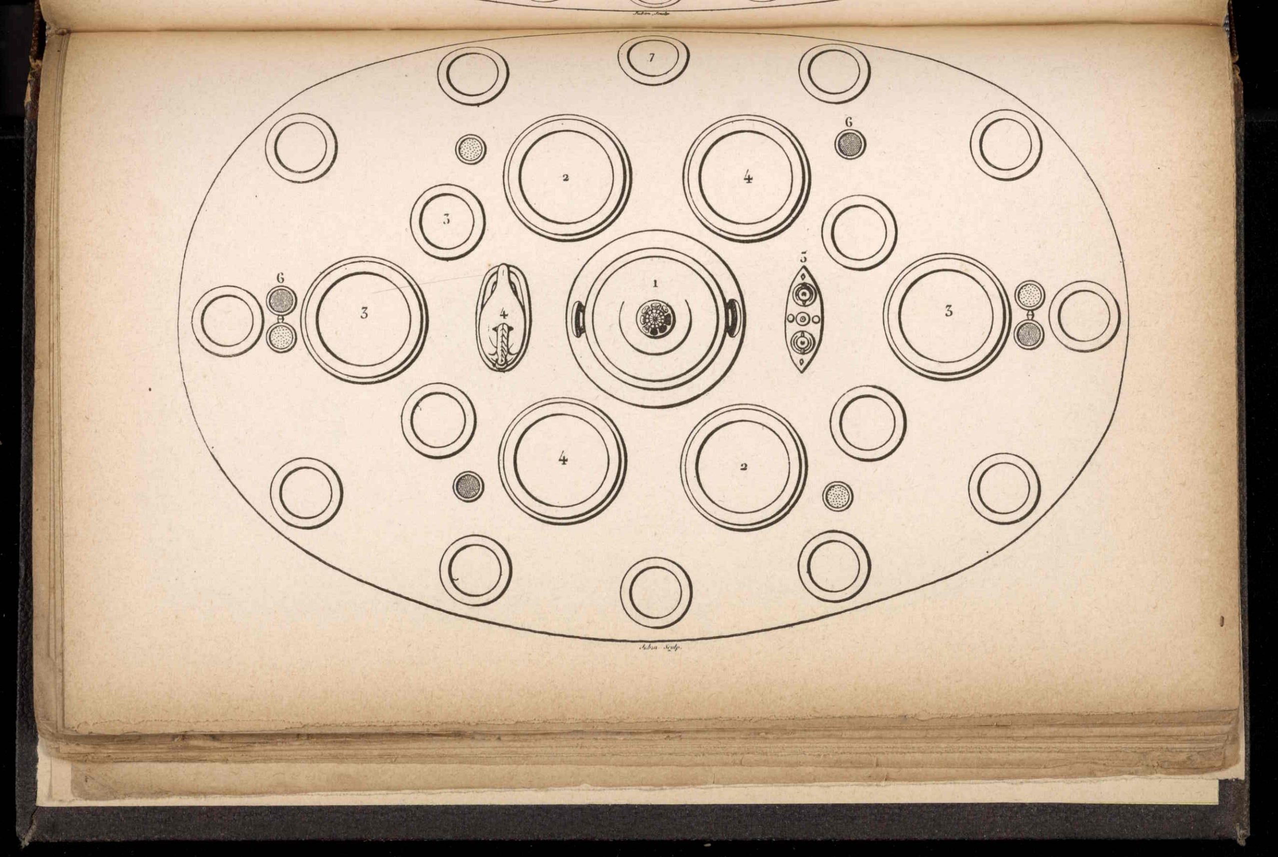


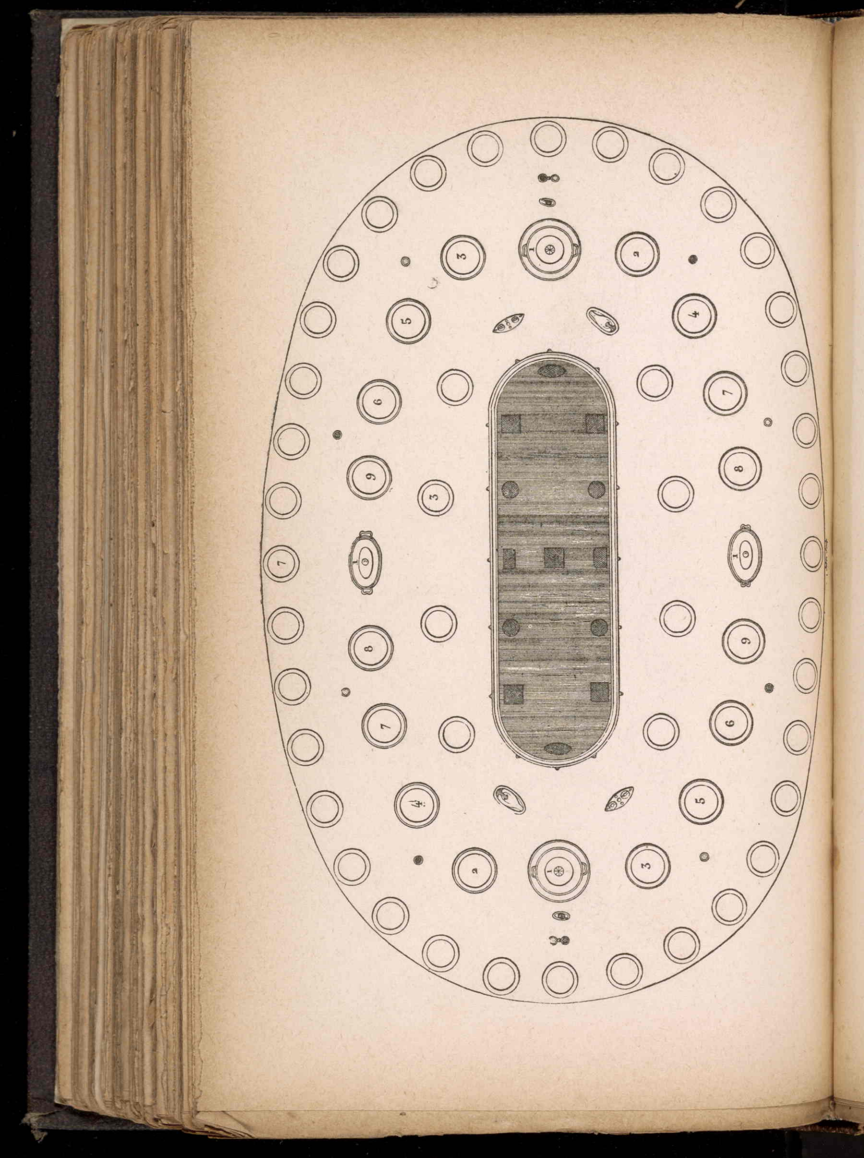






7
9
5
4
2
3
7
6
8
5
6
8
1
1
1
9
8
6
7
3
2
4
5


7
6
2
4
3
5
6
1
3
3
4
4
2



ni la tête si relevée et la queue plus en bas et plus large.

Poule qui couve dans un buisson. — Vous plierez la serviette de même que celle du coq, vous mettrez dedans un gros pain, et vous ferez le buisson avec les bords de la serviette que vous tournerez en rond autour du pain de la grosseur du poing, et ferez sortir des épines par endroits et ferez passer la tête et la queue par-dessus le buisson.

Poule avec ses poussins. — Vous plierez la serviette de même que celle du coq, et la dresserez sur un pain, vous tirerez ses petits des bords de la serviette, et les ferez sortir par dessous ses ailes, son estomac et la queue. Vous pouvez aussi en faire quelqu'un sur son dos : ayez soin de bien former le bec et les yeux.

Le poulet. — Le poulet se fait de même que le coq, mais il faut mettre un petit pain, lui guère faire de crête, et la queue peu levée.

Le chapon. — Le chapon se fait de même que le coq, mais il lui faut faire une crête rase.

Deux poulets dans un pâté. — Pliez une serviette de largeur en trois et la plissez par sa longueur; frisez-la le plus délié que vous pourrez, après ouvrez les deux bouts à un doigt près du pli; vous mettrez sur chaque pli un pain rond, et des bords de la serviette vous formerez comme les bords d'un pâté par-dessus lesquels vous ferez sortir les têtes des poulets des plis qui sont sur le pain.

Quatre perdrix. — Pliez une serviette de sa largeur en quatre, et la bâtonnez de sa longueur, et la frisez bien menu ; ouvrez-la à un doigt près du pli, et mettez un petit pain sous chaque pli, et formez le bec, la queue et les ailes d'une perdrix au droit de l'arête de chaque pain.

Un pigeon qui couve dans un panier. — Pliez une serviette de même façon que celle du coq; ouvrez-la et mettez un pain sous les plis; faites la forme d'un panier des bords de la serviette; tirez la tête et la queue du pigeon au droit de l'arête par-dessus le panier, et les ailes à côté.

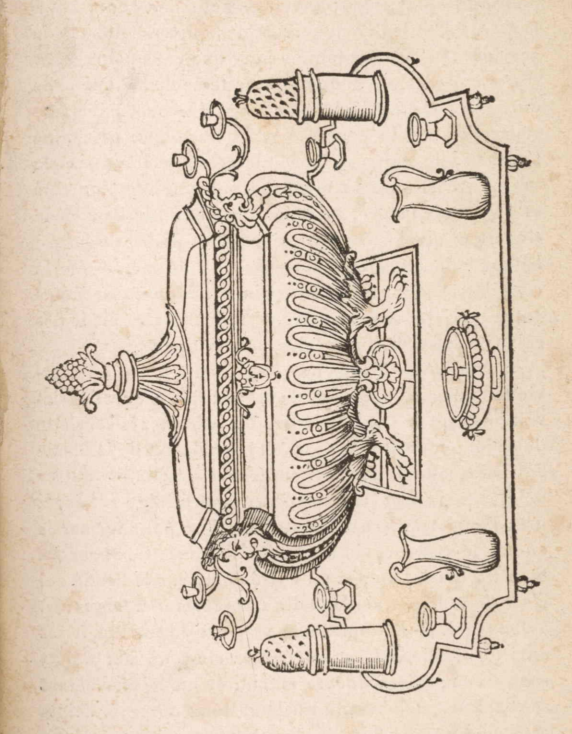
Poulet d'Inde. — Pliez la serviette du poulet d'Inde de même que celle du coq; mettez un gros pain dessous, élevez la tête un peu plus haute, et tenez le col gros, mettez un morceau de taffetas rouge sur son bec, semez la tête et le col de petites fleurs de différentes couleurs; vous pouvez faire la queue en rond, de même que celle du paon, mais il ne faut pas tant l'élever.

La tortue. — Bâtonnez une serviette de travers et la frisez bien délié, mettez un pain rond sous le milieu; tirez la tête du milieu d'un des ourlets, et la queue de l'autre ourlet; et tirez les quatre pieds des quatre coins de la serviette.

Le chien avec un collier. — A un pied d'un des ourlets de la serviette, faites une bande d'un pouce de large, et bâtonnez la serviette de la longueur et la frisez; excepté la bande que vous élèverez en haut par plis de même que la coquille frisée, de laquelle vous ferez le collier; mettez un gros pain long sous le ventre et un à la reine dans la tête, que vous élèverez un peu en haut, et tirez les quatre pieds des quatre coins de la serviette.

Cochon de lait. — Pliez la serviette de même que celle du chien, mais n'y faites point de bandes; faites la tête un peu longue, et l'abaissez en bas; mettez un pain un peu gros dans la tête, et un long sous le ventre.

Le lièvre. — Bâtonnez la serviette de travers et la



frisez bien déliée ; mettez un pain long sous la serviette pour former le ventre ; mettez un petit pain pour former la tête, faites les quatre pieds des quatre coins de la serviette, et la tenez le plus long que vous pourrez.

Deux lapins. — Pliez la serviette de même que celle du lièvre; mettez deux pains longs dessous, faites une séparation de la serviette entre les deux pains, ne tenez pas le corps si long que celui du lièvre, ni la tête si grosse ; vous pouvez tourner une tête d'un côté et l'autre de l'autre. Pliez une serviette par bandes de travers et que les bandes soient d'un pouce de large ; bâtonnez-la et relevez tous les plis de même que la coquille frisée; mettez un pain rond dessous, faites votre serviette bien en rond, tirez les quatre pieds des coins de la serviette et faites une petite tête.

Le brochet. — Faites une bande de travers à la serviette, qui ait demi-pied de large ; faites que l'ourlet soit joignant le bord de la bande ; bâtonnez la serviette de sa longueur et la frisez ; faites au défaut de la bande environ quatre doigts de frisure, et laissez quatre autres doigts sans friser ; refrisez encore quatre doigts et laissez près l'ourlet quatre doigts sans friser pour former la queue, mettez un pain long sous la serviette, et rangez bien les bords ; mettez un autre pain dans la bande qui n'est point frisée, de laquelle vous formerez la gueule.

La carpe. — Bâtonnez une serviette de travers, frisez environ demi-pied, et en laissez cinq ou six doigts sans friser; frisez encore autant, et en laisser autant sans friser, et laissez à un bout deux ou trois doigts sans friser pour faire la queue, mettez un pain long sous la serviette pour faire le corps, et un à la reine pour faire la tête.

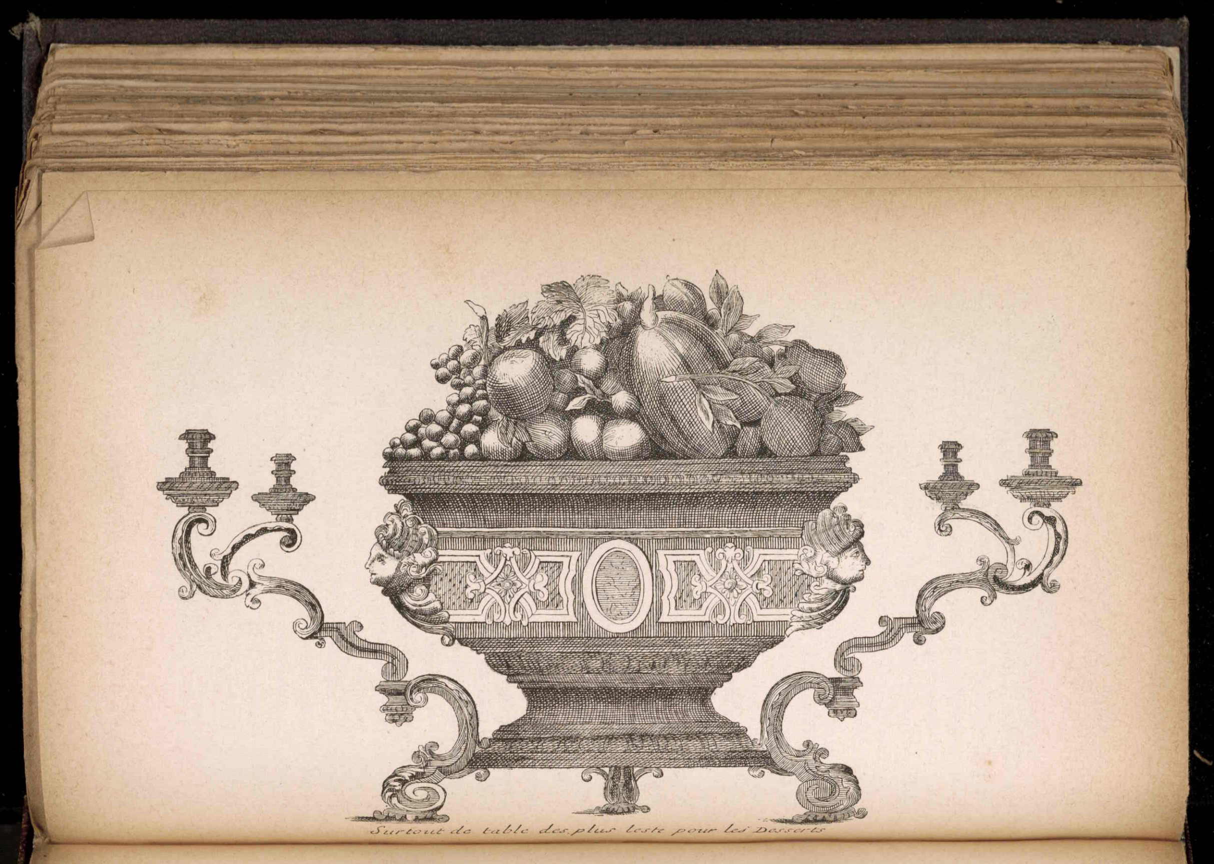
Le turbot. — Bâtonnez une serviette de travers et la frisez jusqu'à quatre doigts de l'un des bouts ; mettez un grand pain rond, large et plat sous la serviette, du bout qui ne sera point plié, retournez-le en rond autour de la serviette, faites une petite tête et une petite queue.

La barbue. — La barbue se fait de même que le turbot.

La mire. — Pliez une serviette de travers par le milieu, et faites que les deux ourlets soient joignants ensemble et repliez les quatre coins de la serviette en dedans, en sorte que cela fasse une pointe dans le milieu, qui soit large d'un pouce ou environ; bâtonnez la serviette de sa longueur; faites-la bien déliée, excepté la pointe, que vous laisserez sans friser; ouvrez la serviette par la pointe; mettez un pain rond dans le fond de la serviette et la refermez, dressez la pointe en haut à demi ouverte ; vous pouvez mettre un pain long dedans pour la tenir droite.

Croix de Saint-Esprit. — Prenez une serviette carrée ou la pliez par un bout, en sorte qu'elle soit bien carrée, pliez les quatre coins de la serviette dans le milieu, qu'ils se joignent bien, et faites que les quatre pointes soient bien unies et égales, et retournez la serviette de l'autre côté, la pliant de la même façon; retournez-les encore une fois et la repliez de même et la croix se trouvera bien formée; vous pouvez mettre un pain rond dessous.

Croix de Lorraine. — Pliez la serviette de même que la précédente, et la retournez de l'autre côté, renversez la pointe du milieu de la serviette sur les quatre pointes du dehors; vous pouvez mettre le pain rond dans la croix ou sous la serviette.



Surtout de table des plus leste pour les Desserts

TABLE DES MATIÈRES

Potages

Potages (*suite*)

Potages (*suite*)

Fonds de Cuisine

Sauces

Sauces (*suite*)

Relevés

Garnitures et Ragoûts

Garnitures et Ragoûts
(*suite*)

Voir également dans les œufs perdus ou pochés, dans les marmelades d'œufs ou œufs brouillés, dans les œufs durs et les aumelettes ce qui peut servir de garniture.

Hors-d'œuvre

Observation

Dans l'ancien temps les pâtés, les hures, les langues et quantité de mets froids étaient compris dans les entremets, et cette dénomination, qui a un tout autre sens aujourd'hui, n'était nullement ou plutôt guère représentée qu'au troisième service sous forme d'aumelettes sucrées ou de gâteaux de pâtisserie sans parler des herbolades, des crèmes et des gelées de viande sucrées.

Poissons

Poissons (*suite*)

Entrées

Bœuf

Veau

Veau (*suite*)

Veau (*suite*)

Mouton

Dindons

Oie

Canard

Pigeons

Pigeons (*suite*)

Gibier à plume

Cailles

Entremets de légumes
(*suite*)

Entremets et pâtisserie

Entremets et pâtisserie
(*suite*)

Pâtisserie

Pâtisserie (*suite*)

Confiturier

Le confiturier est beaucoup plus riche que l'entremétier et le pâtissier. L'ordre y règne. Jugez-en.

Le musc et l'ambre

Breuvages délicieux

Les eaux d'Italie

Sirops rafraîchissants

Pralines

Conserves

Conserves (*suite*)

La manière de blanchir les fruits et les fleurs

Confitures qui ne se font point sur les confitures de boutique.

Confitures qui ne se font point sur les confitures de boutique. (*suite*)

Confitures liquides

Confitures sèches

Confitures sèches (*suite*)

Les pâtes de fruits, de fleurs

Manière de candir les fruits et les fleurs

Manière de faire les dragées

Manière de faire les dragées (*suite*)

Manière de faire toutes sortes de massepains

Manière de faire toutes sortes de massepains (*suite*)

La manière de plier toute sorte de linge de table et en faire toutes sortes de figures

La manière de plier toute sorte de linge de table et en faire toutes sortes de figures (*suite*)

AVERTISSEMENT

De tous les temps, le cuisinier français s'est fait remarquer par les soins qu'il apporta dans son art, et à l'étranger il étudia les mets des différentes nations afin d'apporter de nouvelles recettes et d'être utile à ses collègues et à la société.

Du livre de Raimbault revu par Borel, je détache ces quelques recettes de cuisine étrangère pour en enrichir ce petit volume auquel plus d'un cuisinier attachera un grand prix, non pour s'en servir, mais comme souvenir de ce que nos anciens nous ont légué; car comme le dit ce praticien dans sa préface, chaque cuisinier se forme une théorie à part, d'après laquelle il met en pratique des principes qui, malgré leur nouveauté, ne sont pas toujours les meilleurs : changeant ce qui doit être conservé et conservant ce qui doit être rejeté.

Si, comme le dit l'auteur, le mieux est souvent l'ennemi du bien en cet art que l'univers nous envie, il serait plus simple de revenir au bon vieux temps où l'on conservait aux mets leur saveur naturelle.

Le cuisinier étranger

Porc-épic de plates-côtes de bœuf. — Désossez les plates-côtes, battez la viande une demi-heure avec un rouleau de pâtissier, ensuite enduisez le dessus avec des jaunes d'œufs, saupoudrez-les de mie de pain, de persil et de poireaux hachés, de marjolaine, d'écorce de citron râpée très fin, de muscade, de poivre et de sel; roulez-la très serrée et liez-la fortement; lardez en travers; puis enveloppez-la d'une couche de langues bouillies, d'une troisième de cornichons confits et d'une quatrième d'écorce de citron. Mettez le tout l'un sur l'autre par ordre, jusqu'à ce que tout soit bardé tout autour, et que cela fasse comme des tranches rouges, vertes, blanches et jaunes. Mettez-les ensuite dans un plat creux avec une chopine d'eau. Couvrez-les avec une coiffe de veau, pour empêcher de brûler, entortillez-la de fort papier et mettez au four. A mesure que la sauce perce, enlevez-la et passez le jus dans une saucière. Ajoutez deux cuillerées de vin rouge, autant de caramel à l'anglaise, une de catchup, un demi-citron et faites épaissir avec un morceau de beurre fariné; mettez la viande sur le plat, et versez le jus dessus. Vous pouvez garnir, si bon vous semble, avec des boulettes et du raifort.

Veau bombardé. — Coupez cinq morceaux minces dans le maigre d'un filet de veau, après les avoir arrondis un peu, piquez-les bien serrés du côté arrondi avec des petits lardons minces. Lardez aussi cinq langues de mouton que vous aurez auparavant fait bouillir et blanchir. Piquez-les avec des petits morceaux

d'écorce de citron, et faites un hachis assaisonné avec du veau, du lard, du jambon, de la graisse de bœuf crue et un anchois haché. Composez un autre hachis avec du veau, de la graisse de bœuf crue, des champignons, des épinards, du persil, du thym, de la marjolaine, de la sarriette et des oignons nouveaux; mettez-y du poivre, du sel et du macis; battez tout cela. Faites une boule de l'autre hachis, et fourrez-la dans celui-ci. Ensuite faites-en un rouleau dans une coiffe de veau, et mettez au four. Liez le reste comme un saucisson et faites-le bouillir; mais il faut auparavant enduire la coiffe de veau avec un jaune d'œuf. Mettez le veau lardé dans une casserole avec un peu de jus, et laissez-le bouillir doucement autant qu'il le faudra. Dégraissez; jetez-y quelques truffes, des morilles et des champignons. Quand le hachis aura été assez de temps au four, mettez-le au milieu du plat et les morceaux de veau autour, avec une langue frite entre chaque morceau de veau. Coupez par tranches la portion à laquelle vous avez donné la forme d'un saucisson et qui a bouilli; faites-la frire, dispersez-la sur le plat; versez la sauce dessus, garnissez avec du citron et servez. Quelques cuisiniers artistes y ajoutent des ris de veau, des crêtes de coq et des culs d'artichauts.

Fricandeaux blancs. — Pour préparer ce mets, il faut couper des tranches dans la partie charnue d'une cuisse de veau, de la grandeur et de l'épaisseur d'un écu de six francs, et mettre sur un feu doux un gros morceau de beurre dans une casserole, car un feu vif donnerait de la couleur à la viande. Avant que la casserole soit chaude, placez-y les tranches, ayant soin de les remuer, jusqu'à ce que vous voyez le beurre en

consistance de jus, mais encore blanc; mettez les tranches et le jus dans un pot devant l'âtre pour les tenir chauds. Remettez encore du beurre froid dans la casserole; opérez, et continuez de même jusqu'à ce que tout soit cuit. Alors versez le jus dans la casserole avec une cuillerée à café de marinade de citron, de catchup de champignon, de poivre rouge, de jus de câpres, de macis en poudre et de sel. Faites épaissir avec de la farine et du beurre : quand le tout aura bien bouilli, mettez-y deux jaunes d'œufs bien battus et mêlés de bonne crème, dans une cuillerée à café; secouez la poêle sur le feu, jusqu'à ce que le jus ait pris consistance. Alors jetez-le sur les tranches et secouez-les : quand elles seront bien chaudes, mettez-les dans le plat avec des boulettes et semez dessus du champignon mariné. On garnit avec de l'épine-vinette, des haricots verts marinés et l'on sert.

Jambon de veau. — Vous coupez une cuisse de veau comme un jambon ; vous prenez ensuite une livre de sel gris, deux onces de salpêtre et une livre de sel commun. Vous mêlez le tout avec une once de genièvre pilé. Frottez bien la cuisse et mettez-la dans un saloir, le côté de la peau en dessous; arrosez-la avec de la saumure tous les jours pendant une quinzaine, et suspendez-la à la fumée de bois pendant une autre quinzaine; on peut la faire bouillir, ou revenir et rôtir. On peut aussi mettre dans cette saumure un morceau de porc, ou deux ou trois langues.

Tête de veau au verrat. — On gratte la tête de veau, jusqu'à ce qu'on en ait fait disparaître tout le poil. Alors on la coupe en deux, on met à part les yeux et la cervelle; on la lave bien, et ensuite on la met dans une

terrine pleine d'eau de source, et on la fait bouillir jusqu'à ce que les os quittent et se séparent. Alors coupez en tranches la langue et les oreilles, mettez-les à plat; vous jetez dessus une poignée de sel, et vous les roulez bien serrées dans une tranche de chair de verrat. Vous les ferez bouillir pendant deux heures, et quand la tête sera refroidie, mettez-la dans ce qui a bouilli.

Côtelettes de mouton à l'amoureuse. — Après avoir piqué avec du lard et du jambon quelques côtelettes un peu épaisses, on leur donne un tour de poêle dans un peu de beurre, avec du persil haché et un peu de sarriette ; alors on les met dans une casserole avec de petits morceaux de jambon, des oignons coupés par tranches, des carottes et des panais, qu'on peut faire frire auparavant dans un peu d'huile ou de beurre ; on y ajoute un petit verre de vin et un peu de coulis; avant de servir, on dégraisse la sauce, et on la verse sur la viande.

Mouton à la Turque. — Ce mets qui est recherché à Constantinople, se prépare ainsi : On coupe la viande par tranches, et on la lave dans le vinaigre ; on la met dans un pot, avec un peu de poivre en grains, du riz et deux ou trois oignons ; on la fait cuire bien doucement ayant grand soin d'écumer souvent. Lorsque la viande est attendrie, on retire les oignons ; on met la viande sur des rôties de pain dans le plat et on sert.

Gigot de mouton rôti avec des huîtres. — Ce mets qui n'est pas commun, se prépare de la manière suivante : on fait un hachis de graisse de bœuf crue coupée très mince, des jaunes d'œufs durs, trois ou quatre anchois, un petit morceau d'oignon, du thym, de la sarriette, douze ou quatorze huîtres, le tout coupé très menu, un

peu de sel et de poivre, muscade râpée et de la mie de pain ; on mêle tout avec des œufs crus. Vous farcissez le gigot dans ses parties les plus charnues et les plus tendres et le manche. On peut, si l'on veut, faire une sauce avec l'eau des huîtres, un anchois, un peu de vin rouge et quelques huîtres bouillies, et la mettre sous le mouton.

Collet de mouton à la mode du chasseur. — Coupez un grand collet avant que l'épaule ait été détachée, qu'il soit plus grand qu'à l'ordinaire et que le haut de l'épaule y soit joint. Avec un couteau bien effilé, piquez le collet de part en part de plusieurs petits trous, et versez dedans un peu de vin rouge. Laissez-le tremper dans le vin quatre jours ; retournez-le et frottez-le quatre fois par jour; alors retirez-le et pendez-le trois jours en plein air à l'ombre, et séchez-le souvent dans un linge, pour empêcher la putréfaction. Quand vous le ferez rôtir, arrosez-le avec le vin dans lequel il a trempé, s'il en reste ; au défaut, prenez de l'autre vin ; on le met dans deux ou trois feuilles de papier pour retenir la graisse ; et on le fait rôtir tout à fait ; alors vous pouvez ôter la peau, le glacer et servir.

Oreilles d'agneau à l'oseille. — Prenez une douzaine d'oreilles d'agneau ; faites-les bien cuire dans une braise. Prenez ensuite une grande poignée d'oseille, hachez-la un peu et faites-la cuire dans une cuillerée de bouillon et un morceau de beurre ; versez dedans une petite cuillerée à pot de coulis : râpez un peu de muscade, mettez un peu de poivre et de sel ; faites mijoter quelques minutes ; tortillez les oreilles, mettez-les dans un plat et servez.

Tranches d'agneau de ferme. — On coupe un filet

d'agneau par tranches; on le poivre et on le sale, puis on le fait frire. Quand elles seront frites, mettez-les dans un plat, et versez du beurre dessus; jetez un peu de farine dans une casserole, avec un peu de bouillon de bœuf, un peu de catchup et de saumure de noix, faites bouillir le tout et remuez continuellement. Mettez-y les tranches; remuez-les bien en rond; garnissez avec du persil frit et servez.

Cochon de lait à la Barbacue. — Désossez un cochon de lait de neuf ou dix semaines, comme pour le rôtir; faites un hachis avec quelques feuilles de sauge, le foie et deux anchois, dont on a ôté les arêtes, lavés et coupés très menu. Mettez cette préparation dans un mortier avec un peu de mie de pain, un quarteron de beurre, un peu de poivre et un demi-setier de vin de Madère. Faites-en une pâte, et cousez-la dans le cochon. Mettez-le à une grande distance d'un bon feu clair, et flambez bien. Jetez dans la lèchefrite deux bouteilles de vin de Madère et arrosez-le avec pendant tout le temps qu'il rôtira; à moitié rôti, mettez dans la lèchefrite deux petits pains. Quand le cochon sera presque rôti, retirez les petits pains et la sauce, et mettez-les dans un poêlon avec un anchois coupé menu, un bouquet de fines herbes, et le jus d'un citron; retirez le cochon, mettez une pomme dans son grouin et un petit pain de chaque côté, passez la sauce dessus et servez-le.

Côtelettes de porc à la Danoise. — Dépouillez une longe de porc, séparez-la en côtelettes; semez-y un peu de persil et de thym hachés très menu; ajoutez-y du sel, du poivre et de la mie de pain; faites-les faire d'une belle couleur. Prenez un peu de bon jus, une cuillerée de moutarde et deux échalotes coupées très fin; faites

bouillir tout cela; faites épaissir avec un morceau de beurre fariné, un peu de vinaigre; mettez les côtelettes dans un plat chaud, versez la sauce dessus et servez.

Cuisse de porc à la Barbacue. — Prenez une cuisse de porc que vous ferez rôtir à un bon feu : mettez dans la lèchefrite deux bouteilles de bon vin rouge, et arrosez-en la viande tant qu'elle sera à la broche. Quand elle sera cuite, ôtez ce qui restera dans la lèchefrite; mettez-y deux anchois, trois œufs durs, avec un quarteron de beurre, un demi-citron, un bouquet de fines herbes, une cuillerée à café de marinade de citron, et une cuillerée de catchup; faites bouillir le tout quelques minutes; puis retirez le porc et incisez la peau tout autour en cercles d'un pouce de largeur. Levez de deux cercles l'un et continuez jusqu'au manche; passez et versez votre sauce toute bouillante; garnissez avec des petits pâtés d'huîtres, du persil frais et servez.

Poulets à l'Écossaise. — Quoiqu'en Écosse on ne fasse pas la meilleure cuisine, il est pourtant quelques mets qui méritent l'attention des gourmets. Nous donnerons la recette du suivant: Après avoir flambé vos poulets, lavez-les et essuyez-les avec un linge propre; découpez-les, mettez-les dans la casserole avec assez d'eau pour qu'ils baignent entièrement. On ajoute un bouquet de persil avec un peu de persil haché, un morceau ou deux de macis, et l'on couvre bien la casserole. Vous battez cinq ou six œufs avec les blancs, et vous les versez dans la sauce aussitôt qu'elle bout. Lorsqu'ils sont cuits, vous ôtez le bouquet de persil, et vous les servez dans un plat avec la sauce. Il ne faut pas oublier de bien remuer pendant la cuisson.

Poulet à l'Allemande. — On découpe un poulet, une carpe et la laitance ; on assaisonne avec dix-huit petits oignons, une tranche de jambon, un bouquet de persil, un peu de thym, du basilic, et quatre clous de girofle. On met le tout ensemble dans une casserole avec un morceau de beurre et on fait mijoter sur un feu doux. Ajoutez ensuite un peu de bouillon, un verre de vin blanc, de la fleur de farine, du poivre et du sel; faites mijoter jusqu'à ce que le poulet soit cuit, et la sauce réduite à une quantité convenable. Otez ensuite les herbes et le jambon, ajoutez quelques câpres, un anchois haché, et dressez votre poulet sur le plat. Versez la sauce dessus après l'avoir préalablement dégraissée et garnissez avec des tranches de pain frites.

Volaille farcie aux huîtres. — Ce mets qui est un des fleurons gastronomiques du célèbre cuisinier de Cancale, se prépare comme il suit : On remplit le jabot d'une volaille avec une sauce dans laquelle on met une douzaine d'huîtres, on couvre l'estomac de la volaille de tranches de lard, on l'enveloppe dans une feuille de papier et on la fait rôtir. Vous prenez du coulis ou du bon jus, vous y mettez quelques huîtres avec leur eau, que vous aurez passée, un peu de poudre de champignon, et vous faites épaissir avec de la fleur de farine; vous ajoutez un peu de poivre et de sel, si vous le jugez nécessaire et vous faites bouillir. Quand la volaille est cuite vous ôtez le lard, vous la dressez avec la sauce et la servez.

Dindons et poulets à la Hollandaise. — Prenez un dindon et quelques poulets, assaisonnez-les avec du sel, du poivre, des clous de girofle, et faites-les bouillir. Mettez par chaque pinte de bouillon, un quarteron de

riz ou de vermicelle. Ce mets se mange avec du sucre et de la cannelle.

Dindon farci à la Hambourgeoise. — Vous hachez bien menu une livre de bœuf et trois quarterons de graisse crue, vous assaisonnez cela avec du poivre, du sel, des clous de girofle, du macis, de la marjolaine, et vous y mêlez deux ou trois œufs ; vous soulevez la peau du dindon tout autour ; vous y introduisez la farce, vous le faites rôtir à la broche. Cette manière d'apprêter un dindon est en usage à Hambourg et fait les délices des meilleures tables.

Canard en Macédoine. — Vous prenez quatre culs d'artichauts, que vous coupez en morceaux; vous les faites bouillir dans de l'eau, avec environ un litron de fèves de marais que vous avez fait blanchir et écaler. Faites cuire le tout presque jusqu'à parfaite cuisson; retirez-le et égouttez-le; remettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, des champignons hachés, un peu de sarriette, du persil et des échalotes, le tout haché bien fin. Vous ajoutez un peu de farine, deux cuillerées de jus de veau et un verre de vin blanc. Faites mijoter jusqu'à parfaite cuisson, et jusqu'à ce que la sauce soit réduite convenablement. Enfin, ajoutez-y un peu de coulis, exprimez-y un citron, salez et poivrez un peu. Servez ce ragoût sous deux canards découpés que vous avez fait cuire dans une braisière avec des tranches de veau et de lard et un bon assaisonnement.

Oie fumée, autrement dite à la Hongroise. — Prenez une grosse oie d'automne, et séchez-en bien le dedans et le dehors avec un linge ; arrosez-la partout de vinaigre, et frottez-la avec du sel, du salpêtre et un

quarteron de cassonade. Quand elle est imprégnée de sel, laissez-la quinze jours dans cet état; ensuite séchez-la bien avec soin, cousez-la dans un linge et pendez-la pendant un mois à la cheminée; alors vous la faites bouillir et, quand elle est cuite, vous la servez avec une sauce aux oignons ou sur un lit d'oseille.

Oie marinée. — Après avoir désossé votre oie, faites la farce suivante : Hachez bien fin dix ou douze feuilles de sauge, deux ou trois pommes aigres; mêlez cela avec de la mie de pain, quatre onces de moëlle de bœuf, un bon verre de vin rouge, la moitié d'une muscade râpée, du poivre, du sel et un peu d'écorce de citron bien pilée. Vous faites de cela une belle et bonne farce avec deux jaunes d'œufs, environ une heure avant de l'employer, et vous en remplissez votre oie que vous faites frire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur; vous la mettez ensuite dans une casserole, avec deux pintes de jus et vous la couvrez bien. Après l'avoir laissé mijoter deux heures, vous retirez l'oie, vous dégraissez la sauce, et vous y ajoutez une grande cuillerée de marinade de citron, une de vin rouge, un anchois haché bien menu, du macis concassé, du poivre et du sel, à votre volonté. Faites épaissir la sauce avec du beurre et de la farine, faites-lui prendre un bouillon; dressez votre oie sur le plat; passez la sauce que vous verserez ensuite sur la volaille.

Pigeons à la Portugaise. — Coupez les pattes et les ailerons à quatre ou cinq pigeons, ouvrez-leur l'estomac, enlevez le foie et aplatissez-les avec un rouleau. Vous faites une marinade chaude avec un peu de lard râpé; vous assaisonnez avec deux champignons, des oignons nouveaux, du poivre, du sel, du thym, du persil et un

peu de muscade. On fait revenir le tout ensemble pendant quelques minutes ; ayez soin de maintenir vos pigeons dans cette marinade, et laissez-les-y jusqu'au moment où vous les mettrez sur le gril. Vous prendrez autant de tranches de jambon minces que vous aurez de pigeons; vous les mettrez sur le gril avec une tranche de jambon sur chacun d'eux, et vous aurez soin, en les retournant, que les tranches de jambon se trouvent par-dessus. Quant à votre sauce, prenez du jus de la valeur d'une cuillerée à pot, un peu de basilic, du thym, du persil et une échalote hachée très menue, quelques tranches de champignons; vous faites bouillir le tout ensemble pendant quelques minutes. Vous dressez vos pigeons sur le plat, avec l'estomac en dessous, vous mettez les tranches de jambon par-dessus, vous y versez la sauce après avoir exprimé une orange et un citron, et vous servez.

Lapereaux à la Florentine. — Prenez trois lapereaux que vous écorchez sans toucher aux oreilles. Lavez-les et séchez-les avec un linge. Désossez-les avec soin à l'exception de la tête, ensuite aplatissez-les ; faites une farce avec un quarteron de lard râpé; ajoutez au lard la mie d'un petit pain de six sous, un peu de thym ou de l'écorce de citron hachée menue, du persil également haché fin, de la muscade, du poivre rouge et du sel à volonté. Mêlez le tout ensemble avec un œuf et étendez ce mélange sur vos lapereaux; roulez-les jusqu'à la tête. Attachez-les serrés avec une brochette, fermez les issues pour empêcher la farce de s'échapper. Couchez les oreilles par derrière, et enveloppez-les séparément dans un linge; faites-les bouillir pendant une demi-heure. Avant de servir vos lapereaux, coupez-leur

les mâchoires, fichez les yeux, dressez les oreilles ; mettez autour des lapereaux des quenelles et des champignons.

Préparez une sauce blanche avec du jus de veau, un peu d'anchois, le jus de la moitié d'un citron ou une petite cuillerée de marinade de citron. Passez la sauce et prenez un quarteron de beurre roulé dans de la farine afin de l'épaissir. Remuez la casserole pendant que le beurre fond. Battez un jaune d'œuf, mettez-y un peu de bonne crème, de la muscade et du sel; mêlez cela avec le jus, et laissez mijoter sur le feu, mais ne faites pas bouillir, autrement votre crème tournerait. Versez-la sur les lapereaux et servez.

Effrayé de lièvre. — Après avoir lavé votre lièvre, mettez du pudding dans son ventre et mettez-le dans un pot ou dans une poissonnière. Vous y versez deux pintes de jus fort ou éclairci, un litre de bon vin rouge, avec un citron coupé par tranches, un bouquet de fines herbes, de la muscade, du poivre, du sel, cinq ou six clous de girofle ; vous le couvrez bien et le laissez cuire à petit feu, jusqu'aux trois quarts de sa cuisson. Retirez ensuite le lièvre et après l'avoir mis dans un plat, saupoudrez-le avec de la mie de pain, des fines herbes hachées menu, un peu d'écorce de citron râpée et la moitié d'une muscade. Alors mettez-le devant le feu, et arrosez-le jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur.

En même temps, vous dégraisserez le jus et vous le ferez épaissir avec un jaune d'œuf. Vous mêlerez dans la sauce six œufs durs hachés menu, et quelques cornichons coupés bien minces, versez-les sur le lièvre et servez.

Faisan à l'Italienne. — Prenez une demi-douzaine

d'huîtres; faites-les bouillir, ensuite mettez-les dans une casserole avec le foie du faisan coupé menu, un morceau de beurre, quelques oignons, un peu de persil, du poivre et du sel, des fines herbes et un peu des quatre épices. Laissez le tout peu de temps sur le feu et farcissez-en le faisan. Mettez le faisan dans la casserole avec un peu d'huile, des oignons, du persil, du basilic et du jus de citron. Laissez quelques minutes sur le feu, retirez ensuite, et couvrez le faisan de tranches de lard, embrochez-le, et enveloppez-le de papier. Faites cuire quelques huîtres dans leur eau, mettez dans une casserole quatre jaunes d'œufs battus, la moitié d'un citron en tranches, un peu de poivre, de la muscade râpée, un peu de persil haché menu, un anchois haché, un peu d'huile, un bon verre de vin blanc, un morceau de beurre, et un peu de coulis de jambon. Faites épaissir la sauce sur le feu, ensuite mettez-y les huîtres et assaisonnez la sauce à votre volonté. Le faisan rôti, dressez-le sur le plat, versez la sauce par-dessus, et servez.

Perdrix en Aspic. — Hachez bien menu quelques échalotes, du persil, de l'estragon, de la civette, du cresson alénois, un peu de basilic, une gousse d'ail et un anchois ; mêlez-les avec de la moutarde, de l'huile, du vinaigre, du poivre et du sel. En servant cette sauce froide dans une saucière, vous servez vos perdrix entières, si vous servez la sauce chaude, vous découpez vos perdrix comme pour une capilotade et les faites chauffer dans un peu de bouillon, ensuite vous les mettez dans la sauce et vous les faites chauffer ensemble sans bouillir. Vous pouvez servir de la même manière les perdrix et la sauce froide ; mais alors il faut les mêler avec la sauce une heure et plus avant de les présenter.

Bécassines à la Paméla. — Après avoir ouvert vos bécassines par le dos, vous faites une farce avec les intestins, quelques câpres hachées, du persil, des échalotes, des champignons, du poivre, du sel, deux anchois hachés et un morceau de beurre. Alors vous mettez cette farce dans vos bécassines, vous les cousez et faites cuire dans une braise. Pendant la cuisson vous y versez un peu de coulis et du bon vin rouge. Lorsqu'elles sont cuites, vous dégraissez et passez la sauce. Si vous présumez qu'elle ne soit pas assez épaisse, jetez-y un peu de beurre roulé dans la farine, ensuite servez-la avec les bécassines.

Recette pour apprêter les Ruffs et Reifs. — Ces oiseaux qui se trouvent principalement dans le Lincolnshire en Angleterre, s'engraissent comme des poulets, avec du pain, du lait et du sucre. Ils deviennent si gras qu'ils périraient si on ne les tuait à propos.

Videz vos ruffs et reifs et troussez-leur les pattes en croix comme aux bécassines, et faites-les rôtir à la broche. Vous ferez une sauce avec du bon jus, que vous épaissirez avec du beurre. Mettez-les sur le plat avec une rôtie par-dessous.

Pluviers, Grives, Vanneaux à la Périgourdine. — Après avoir troussé vos pluviers comme des poulets ou des pigeons en étuvée, vous les faites cuire dans une bonne braise, et quand ils sont cuits, vous dégraissez et passez la sauce. On peut aussi les farcir et les rôtir comme des perdrix. Les vanneaux et les grives s'apprêtent de la même manière et on les sert ordinairement avec une sauce au coulis.

Petits oiseaux à la gelée savoureuse. — On prend huit ou dix petits oiseaux, auxquels on ne coupe ni la

tête, ni les pattes ; on leur met dans le ventre un bon morceau de beurre. Après les avoir mis dans un pot, que vous couvrez bien avec un linge, vous mettez ce pot dans l'eau bouillante jusqu'à parfaite cuisson. Séchez-les, faites votre gelée et mettez-en un peu dans un vase. Lorsqu'elle est prise, couchez-y trois ou quatre de vos oiseaux sur l'estomac et couvrez-les de gelée. Quand elle est prise, mettez dessus les autres oiseaux, la tête au milieu et servez.

Saumon à la Hollandaise. — Prenez un morceau de beurre, du persil haché, des échalotes, des fines herbes, des champignons, du poivre et du sel. Mêlez le tout ensemble ; mettez un peu de ce mélange au fond du plat sur lequel vous devez servir votre poisson ; placez pardessus quelques tranches minces de saumon, et pardessus le saumon mettez le reste du beurre et des herbes. Parsemez de la mie de pain sur le tout, arrosez de beurre, et faites cuire au four. Après la cuisson vous dégraissez votre poisson, et vous le servez avec une sauce claire.

Saumon roulé autrement dit à l'Irlandaise. — Vous ouvrez un saumon dans sa longueur, vous en prenez la moitié, que vous désossez et blanchissez ; saupoudrez le côté de l'intérieur d'un mélange fait avec du poivre, du sel, de la muscade, quelques huîtres hachées, du persil et de la mie de pain. Vous roulez le saumon sur lui-même, vous le mettez dans un plat creux, et le faites cuire au four bien chaud. Quand il est cuit, servez-le avec la sauce en usage pour les poissons, c'est-à-dire avec le court-bouillon.

Morue fraîche à la Norvégienne. — Prenez une petite morue, que vous couperez en cinq ou six morceaux,

désossez-la et faites-la mariner avec du beurre chaud, du jus de citron, du persil haché, quelques échalotes et des fines herbes. Après l'avoir mise sur le plat dans lequel vous devez servir avec la marinade dessus et dessous, vous la saupoudrez de mie de pain et vous l'arrosez avec du beurre chaud; vous la faites cuire au four et la servez avec la sauce que vous jugerez la meilleure.

Turbot au four. — Vous frottez de beurre l'intérieur d'un plat de la grandeur de votre turbot; vous y mettez un peu de sel et de poivre, la moitié d'une noix muscade, et un peu de persil haché menu; versez-y une chopine de bon vin blanc; coupez et retirez la tête et la queue du turbot, et couchez-le dans le plat; mettez par-dessus une autre chopine de vin blanc, un peu de muscade, un peu de poivre et de sel, et du persil haché. Jetez des morceaux de beurre par-ci par-là, un peu de farine et beaucoup de mie de pain. Faites cuire au four jusqu'à ce que le turbot ait une belle couleur, ensuite dressez-le sur le plat. Remuez bien la sauce, versez-la dans une casserole, mettez-y un peu de beurre manié, remuez encore et faites bouillir. Ensuite mettez-y un bon morceau de beurre, deux cuillerées de catchup, et remuez. Quand elle a bouilli, versez-la dans votre saucière et servez.

Melettes au four. — Après avoir frotté vos melettes de sel et de poivre, vous mêlez une chopine de vin rouge avec une pinte de vinaigre; vous y faites fondre un peu de cochenille, et vous mettez vos melettes dans un plat de terre creux; versez par-dessus une suffisante quantité de ce mélange pour les couvrir; couvrez le plat d'un papier et mettez-le au four pendant toute la nuit.

C'est un bon mets qui peut se conserver quelque temps et qui est recherché par les gourmets.

Tortue à l'Américaine. — Vous retirez la tortue de l'eau la veille du jour que vous voulez l'accommoder, et vous la couchez sur le dos. Le matin, coupez-lui la tête et suspendez-la par les nageoires de derrière afin que le sang s'écoule entièrement. Ensuite vous lui coupez le ventre en rond, et vous l'enlevez. Coupez autant de chair que vous pouvez, et jetez-la dans de l'eau de source avec un peu de sel; coupez les nageoires, et échaudez-les ainsi que la tête. Enlevez les écailles, coupez toute la chair blanche et jetez-la dans de l'eau fraîche avec du sel. Coupez les intestins et les poumons, lavez bien les poumons dans de l'eau, ensuite prenez les intestins et la mulette; fendez-les, lavez-les bien, et faites-les bouillir dans un grand vase plein d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient tendres; enlevez-en la peau intérieure, et coupez-les en morceaux de deux ou trois pouces de longueur. En même temps faites le bouillon de veau suivant : prenez deux petits jarrets de veau et mettez-les dans onze litres d'eau, faites bouillir, écumez bien, assaisonnez avec des navets, des oignons, des carottes, du céleri, et un gros bouquet de fines herbes. Faites bouillir jusqu'à ce que l'eau soit réduite à moitié et passez-la. Mettez les nageoires dans une casserole ; couvrez-les de ce bouillon de veau, assaisonnez avec un oignon haché bien menu et de fines herbes bien hachées, une demi-once de clous de girofle et de macis et la moitié d'une muscade concassée.

Faites bouillir à petit feu jusqu'à parfaite cuisson; ensuite retirez les nageoires, et mettez dans la sauce où elles ont cuit un demi-litre de vin de Madère, et laissez

mijoter un quart d'heure. Battez six blancs d'œufs avec le jus de deux citrons; versez la sauce dessus, et faites bouillir; passez-la à travers un morceau de flanelle; faites-la bien chauffer; lavez bien les nageoires et mettez-les dans la sauce. Jetez un morceau de beurre au fond d'une casserole, ajoutez-y la chair blanche de la tortue et faites-la suer jusqu'à ce qu'elle soit attendrie. Prenez les poumons et le cœur, couvrez-les de bouillon de veau, et ajoutez un oignon, des herbes et des épices; faites mijoter jusqu'à ce que cela soit tendre. Retirez les poumons, passez la sauce; faites-la épaissir; mettez-y une bouteille de vin de Madère, et assaisonnez-la de poivre rouge et de sel assez abondamment; mettez-y les poumons et la sauce blanche, et faites-les bouillir à petit feu pendant un quart d'heure. Faites quelques quenelles de la chair blanche de la tortue, au lieu de veau. Si vous avez des œufs de tortue, faites-les blanchir; à leur défaut faites des quenelles avec douze jaunes d'œufs durs. Prenez le dos; entourez le bord avec une pâte, assaisonnez-le dans l'intérieur avec du poivre, du sel et un peu de vin de Madère; mettez-le au four pendant une demi-heure; ensuite mettez pardessus la chair blanche, la farce, les œufs, et faites cuire au four une demi-heure. Prenez les os et trois onces de bouillon de veau, assaisonnez avec un oignon, un bouquet de fines herbes, et deux morceaux de macis; faites bouillir cela pendant une heure; passez-le au tamis, faites-le épaissir avec du beurre et de la farine; mettez-y un grand verre de vin de Madère; faites encore bouillir une demi-heure et assaisonnez avec du poivre rouge et du sel à votre volonté, ceci fait la soupe. Prenez le ventre, et faites avec un couteau une ouverture entre

la chair et l'écaille ; remplissez cette ouverture de hachis ; assaisonnez-le en dessus avec des fines herbes hachées menu, une échalote hachée, du poivre, du sel, et un peu de vin de Madère. Mettez une pâte autour du bord, et faites cuire au four pendant une heure et demie.

Prenez les intestins et la mulette, mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon, un oignon, un bouquet de fines herbes et deux morceaux de macis bien concassés ; faites épaissir avec un peu de beurre roulé dans la farine ; faites bouillir doucement pendant une demi-heure, et assaisonnez avec du poivre et du sel.

Battez deux jaunes d'œufs dans un demi-setier de crème, versez ce mélange dans la casserole, et remuez jusqu'à ce qu'il soit prêt à bouillir. Dressez vos plats dans l'ordre suivant : le ventre, la croupe, le dos au centre ; la fricassée d'un côté, les nageoires de l'autre. Ces nageoires, servies froides, sont un mets délicat, et pour ainsi dire le *nec plus ultra* de la gastronomie.

Tranche de bœuf en pâté. — Vous battez avec un rouleau quelques tranches de culotte de bœuf, ensuite vous les assaisonnez avec du sel et du poivre à votre goût. Faites une bonne croûte ; mettez-y les tranches ; versez dedans autant d'eau qu'il en faut pour emplir le pâté ; placez la croûte dessus ; mettez au four, et faites bien cuire.

Pâté de cochon de Cheshire. — Après avoir dépouillé uue longe de porc, vous la coupez en tranches, et vous l'assaisonnez avec du sel, de la muscade et du poivre. Faites une bonne pâte ; mettez une tranche de porc, puis une tranche de pomme de reinette, sans pelure ni trognon, et un peu de sucre pour adoucir le pâté,

ensuite une tranche de porc. Mettez dedans un grand verre de vin blanc, un peu de beurre en dessus, et fermez le pâté.

Pâté de homard. — Vous faites bouillir trois homards ; vous en détachez la chair de la queue, et vous la coupez en morceaux. Ensuite prenez tous les œufs et la chair des pattes, broyez-les dans un mortier, et assaisonnez-les avec du poivre, du sel, deux cuillerées de vinaigre, et un peu de marinade d'anchois. Vous faites fondre une demi-livre de beurre frais; vous la mêlez avec dix jaunes d'œufs et la mie d'un petit pain passée à travers une passoire très fine. Étendez une pâte feuilletée bien délicate sur votre plat; posez d'abord les queues de homards sur votre pâte, ensuite le reste de la préparation ; couvrez avec la pâte supérieure, et faites cuire au four à une chaleur très douce.

Tarte à la Collinwood (célèbre gastronome anglais). — Faites une pâte feuilletée, arrangez-la autour de votre plat, ensuite mettez dans le plat une couche de biscuit, une couche de beurre et de moelle, et une couche de toutes sortes de confitures et continuez le même procédé jusqu'à ce que le plat soit plein. Faites bouillir une pinte de crème, faites-la épaissir avec quatre œufs et une cuillerée de fleur d'oranger, mettez dans votre crème une quantité suffisante de sucre, et versez-la sur la préparation ; mettez cette tarte au four pendant une demi-heure.

Pudding ordinaire. — Vous battez fortement trois œufs, avec deux grandes cuillerées de farine, un peu de sel et deux verres de lait ou de crème. Vous donnez à ce mélange la consistance d'une pâte à crêpes ; vous battez bien le tout ensemble, et vous faites cuire une demi-

heure dans de l'eau bouillante, et enveloppé d'un linge.

Pudding de tranches de bœuf. — On fait une bonne pâte avec de la farine et de la graisse de rôti ou avec de la graisse crue de mouton hachée menu ; on la fait épaisse ; vous prenez un morceau de bœuf salé qui ait trempé vingt-quatre heures dans de l'eau douce ; vous l'assaisonnez avec un peu de poivre ; vous le mettez dans la pâte, roulez-la bien ; enveloppez-la dans un linge ; nouez-la et faites cuire dans une chaudronnée d'eau bouillante. Cinq heures de cuisson suffisent s'il est du poids de quatre ou cinq livres. Les puddings se mangent chauds ou froids. Ceux à la viande sont meilleurs chauds. En retirant les puddings de l'eau bouillante, quand on veut les manger froids, on les trempe un instant dans de l'eau froide, afin d'en détacher le linge plus aisément ; à moins qu'on ait eu la précaution de graisser le linge avec du beurre frais avant de le faire cuire. Les puddings susceptibles de s'enfler en cuisant doivent être noués lâches ; ceux qui sont de substance liquide doivent être noués serrés. Il ne faut mettre les puddings dans l'eau pour les faire cuire que quand elle est bouillante.

Pudding à l'York-Shire. — Après avoir battu cinq œufs dans une pinte de lait que vous mêlez avec de la farine, jusqu'à ce que le tout ait pris la consistance d'une pâte à la crème ; vous y mettez un peu de sel, de gingembre et de muscade râpée ; vous frottez de beurre une lèchefrite ou une poêle à frire, vous la placez sous un morceau de bœuf, de mouton ou sous une longe de veau à la broche, et vous mettez votre pudding dedans. Lorsque le côté supérieur a pris couleur, vous le coupez en morceaux carrés, et vous tournez de l'autre côté, pour qu'il se colore de même. Mettez votre pudding

sur un plat chaud, après l'avoir bien dégraissé et servez chaud.

Pudding noir. — Vous faites bouillir dans de l'eau un quart de gruau pendant une demi-heure; vous l'égouttez et mettez dans une grande casserole. Conservez deux pintes de sang de cochon que vous venez de tuer : remuez-le jusqu'à ce qu'il soit froid; alors mêlez-le avec le gruau, et agitez bien ce mélange. Assaisonnez-le avec une cuillerée de sel, deux gros clous de girofle, de macis et de muscade; séchez, battez bien et mêlez le tout ensemble. Prenez un peu de sarriette, de petite marjolaine, du thym et quelques feuilles de pouliot hachées bien menu, pour donner du goût à votre pudding. Le lendemain prenez la panne du cochon, coupez-la en petits morceaux, lavez les boyaux, liez-les par un des bouts, et commencez à les remplir. Faites-y entrer une grande quantité de panne. Remplissez-les aux trois quarts; liez-les alors par l'autre bout, et donnez à vos puddings la longueur que vous voulez. Piquez-les avec une épingle, et mettez-les dans une chaudière d'eau bouillante. Faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure, ensuite faites-les égoutter et sécher sur de la paille.

Dumplings aux pommes. — Pelez des pommes, enlevez-en les cœurs, et remplissez l'espace vide de confiture de coings, de sucre ou de marmelade d'oranges. Prenez un morceau de pâte froide et faites-y un creux comme si vous vouliez faire un pâté. Introduisez une pomme dans ce creux, donnez la même forme à un autre morceau de pâte, et emboîtez-les l'un dans l'autre. Liez votre dumpling dans un linge, et faites-le bouillir trois quarts d'heure et servez.

Dumpling de prunes de Damas. — Vous faites une bonne pâte chaude, que vous roulez mince; vous la mettez sur un plat, et placez par-dessus une certaine quantité de prunes de Damas. Mouillez les bords de la pâte, fermez-la, faites-la bouillir dans un linge pendant une heure. Versez du beurre chaud sur votre dumpling et servez-le tout entier, après avoir râpé du sucre sur les bords du plat.

Dumplings fermes. — Vous faites une pâte avec un peu de sel, de la farine et de l'eau; vous la roulez en boules de la grosseur d'un œuf de dinde. Mettez dedans des raisins de Corinthe. Roulez ces boules dans un peu de farine, enveloppez-les d'un linge, et faites-les cuire dans de l'eau bouillante une demi-heure.

Dumpling à la Norfolk. — Vous mettez un grand verre de lait, deux œufs, un peu de sel dans une pâte épaisse faite avec de la farine; vous trempez votre pâte dans une casserole d'eau bouillante; deux ou trois minutes suffisent pour la cuire. Ayez soin que l'eau bouille bien quand vous y mettrez votre pâte. Vous jetterez ensuite votre dumpling sur un tamis, pour égoutter, après quoi vous le dresserez sur un plat, et le servirez avec du beurre frais.

Crêpes. — Vous battez bien huit jaunes d'œufs et la moitié des blancs, et vous les mêlez avec une pinte de lait. Délayez d'abord votre farine avec un peu de lait, et versez-le par degrés sur les œufs; ajoutez deux cuillerées de gingembre concassé, un petit verre d'eau-de-vie, un peu de sel, et remuez bien. Mettez un peu de beurre dans une poêle, versez-y de votre pâte une cuillerée suffisante pour faire une crêpe, et balancez votre poêle, afin que la pâte s'étende convenablement.

Secouez la poêle, et retournez votre crêpe lorsque vous la croyez cuite d'un côté. Quand elle l'est des deux côtés, mettez-la sur un plat devant le feu. Recommencez et continuez de même, jusqu'à ce que vous ayez la quantité de crêpes que vous désirez. Saupoudrez-les d'un peu de sucre avant de les servir.

Crêpes à l'orvale. — Mettez trois œufs et un peu de sel, sur trois cuillerées de farine de riz ; battez bien le tout dans un demi-litre de lait ; faites la pâte très légère ; mettez-y quelques feuilles d'orvale lavées et séchées ; faites frire vos crêpes dans du saindoux, donnez-leur une belle couleur, et versez par-dessus un peu de beurre chaud.

Crêpes au riz. — Vous mêlez trois cuillerées de farine de riz avec un litre de crème ; vous placez ce mélange sur un feu doux, et vous le remuez jusqu'à ce qu'il soit aussi épais que de la bouillie. Mettez-y une demi-livre de beurre et une muscade râpée. Mettez-le dans une casserole de terre, et dès qu'il est froid, jetez-y trois ou quatre cuillerées de farine, un peu de sel et de sucre, et neuf œufs bien battus. Après avoir remué et mêlé bien le tout ensemble, vous faites frire vos crêpes. Si vous n'avez pas de crème, prenez du lait nouvellement trait ; dans ce cas, il faut augmenter la dose de riz d'une bonne cuillerée.

Crêpes œillets. — Vous faites bouillir une grosse betterave jusqu'à ce qu'elle soit cuite, et vous la broyez bien dans un mortier de marbre. Mettez-y quatre jaunes d'œufs, deux cuillerées de farine, et trois cuillerées de crème, sucrez à votre volonté ; râpez la moitié d'une muscade, et ajoutez-y un petit verre d'eau-de-vie. Mêlez bien le tout ensemble, et faites frire vos crêpes. Gar-

nissez-les avec des confitures vertes, des tiges de myrtes verts ou des conserves d'abricots.

Crêpes aux amandes. — Vous blanchissez une livre d'amandes fines, et vous les trempez dans un demi-litre de crème avec dix jaunes et quatre blancs d'œufs. Retirez-les ensuite et broyez-les bien dans un mortier. Mêlez-les de nouveau avec la crème et les œufs, et ajoutez-y un peu de mie de pain et du sucre. Agitez bien le tout ensemble, et faites frire vos crêpes.

Beignets à l'Allemande. — Après avoir pelé quelques pommes cassantes, ôtez-en le cœur, et coupez-les en morceaux ronds. Mettez dans une casserole un poisson d'eau-de-vie de vin, une cuillerée de sucre fin râpé et un peu de cannelle. Mettez vos pommes dans ce mélange, placez la casserole sur un feu doux, et remuez souvent, mais ne rompez pas vos pommes. Mettez du saindoux dans la poêle, et quand il bout séchez vos pommes, passez-les à la farine, et mettez-les dans la poêle; râpez un peu de sucre dans un plat, et posez-le sur le feu. Dressez vos beignets sur ce plat, que vous saupoudrez de sucre et que vous glacez avec une salamandre rougie au feu.

Beignets à la tanaisie. — Versez un demi-litre de lait bouillant sur la mie de deux petits pains; laissez la mie de pain une heure dans cet état, ensuite mettez-y du jus de tanaisie pour lui donner de la saveur. Ajoutez-y un peu de jus d'épinards, pour la colorer de vert; mettez-y une cuillerée d'eau-de-vie, sucrez-la à volonté, râpez-y la moitié d'une écorce de citron, battez quatre jaunes d'œufs, et mêlez le tout ensemble. Mettez cette préparation dans une casserole, avec un quarteron de beurre, posez-la sur un feu doux, et remuez-la jusqu'à

ce qu'elle soit épaisse. Otez-la du feu, et laissez-la reposer deux ou trois heures; ensuite versez-la par cuillerées dans du saindoux bouillant. Vos beignets faits, râpez du sucre par-dessus, et servez-les avec du vin dans une saucière.

Gâteau de noces. — Vous prenez quatre livres de farine sèche, quatre livres de beurre frais, deux livres de sucre, deux gros de macis, deux gros de muscade, les uns et les autres pilés et passés au tamis. Prenez trente-deux œufs et quatre livres de raisin de Corinthe, épluchés, lavés et séchés devant le feu. Blanchissez une livre d'amandes douces et coupez-les menu en long. Prenez une livre de citron, une livre d'orange confite, une livre de citron confit et un verre d'eau-de-vie. Réduisez d'abord le beurre en crème avec la main, ensuite battez-y votre sucre pendant un quart d'heure. Battez bien en neige les blancs de vos œufs, et mêlez-les avec le beurre et le sucre. Battez les jaunes pendant une demi-heure, et mêlez-les avec votre gâteau; ensuite mettez la farine, le macis, la muscade, et battez jusqu'à ce que le four soit prêt. Mettez l'eau-de-vie dans le gâteau et battez-y légèrement les raisins de Corinthe et les amandes. Attachez trois feuilles de papier au fond du gâteau, pour empêcher la pâte de couler, et frottez-les bien de beurre. Coulez votre gâteau sur le papier, mettez-y trois couches de confitures avec une couche de pâte entre chaque couche de confitures. Après que le gâteau est levé et coloré, couvrez-le de papier avant de fermer le four et faites-le cuire trois heures.

Gâteau à la Portugaise. — Vous râpez et passez au tamis une livre de sucre, et vous le mêlez avec une

livre de farine ; mettez-y une livre de bon beurre frais, et mêlez de manière que le tout ait la consistance de pain émietté. Mettez-y deux cuillerées d'eau de rose, deux de vin d'Espagne, et dix œufs. Battez bien avec des verges, ensuite mettez-y huit onces de raisin de Corinthe, et mêlez bien le tout. Frottez de beurre vos tourtières, remplissez-les à moitié, et mettez-les au four.

Flummery de corne de cerf. — Vous mettez dans une casserole quatre onces de corne de cerf avec deux pintes d'eau de source, et vous faites mijoter sur le feu jusqu'à ce que l'eau soit réduite à une chopine ; passez-le au tamis; mettez-le dans une casserole, blanchissez et broyez une demi-livre d'amandes douces avec un peu d'eau de fleur d'oranger, mêlez un peu de votre gelée avec les amandes et serrez-les suffisamment; ensuite passez-les au tamis; mêlez-les bien avec le reste de la gelée, et quand le tout n'est plus que tiède, versez la gelée dans des moules ou dans des espèces de compotiers qui puissent contenir environ un demi-setier. Quand la gelée est refroidie, plongez vos moules ou vos compotiers dans de l'eau chaude; renversez-les sur un plat. Faites un mélange avec un peu de vin blanc et de sucre, et mettez-le dans le plat.

Bagatelle. — Vous mettez un demi-verre de vin blanc dans un litre de bonne crème; vous y exprimez aussi un jus d'orange ou de citron; râpez-y une écorce de citron et de sucre. Fouettez vivement ce mélange avec des verges. Enlevez la neige à mesure qu'elle se forme, et faites-la égoutter sur un tamis de crin. Mettez dans un plat un quarteron de macarons, quelques gouttes de ratafia, et mouillez-les avec du vin sucré.

Faites bouillir une chopine de lait ou de crème ; sucrez-la et mêlez-y quatre jaunes d'œufs battus. Mettez-la sur un feu doux, et remuez-la jusqu'à ce qu'elle s'épaississe, ensuite versez-la sur les macarons, et quand elle est refroidie, mettez la neige par-dessus. Parsemez sur la surface des nonpareilles de différentes couleurs.

NOTRE NOËL

Un Banquet féerique

Un rêve, oui, qui commença presque comme un cauchemar et finit par une apothéose.

Je cherchais de quoi faire un repas cosmopolite que notre directeur, toujours à la poursuite d'idées originales, m'avait demandé pour le Noël-Gourmand.

Encore eut-il fallu que j'eusse professé dans tous les pays et connu le goût des Russes, des Turcs, des Arméniens, des Anglais, des Américains, des Italiens, des Belges, des Espagnols, des Allemands, etc., etc. pour réaliser parfaitement une telle conception !

Je me lassais de chercher, et de composer un menu qui n'avait ni queue, ni tête, car je trouvais que tout hurlait à la fois, se répétait et lorsque j'entrais dans les détails de composition du travail, je riais de ma folie et je me disais : ce n'est pas un, mais vingt ouvriers qu'il me faudrait là pour exécuter mon menu.

C'est alors que je me trouvai tout d'un coup transporté sur une scène immense ; tout ce que je pouvais imaginer se réalisait d'un coup et j'assistai à une fantastique revue gastronomique.

Fulbert Dumonteil présidait à la mise en scène ; Ozanne, en poète consciencieux, mettait tout en vers,

il s'essuyait le front souvent, j'en étais malade pour lui.

Fulbert qui n'est cependant pas cuisinier nous parlait de son « potage chinois » et tenait à ce qu'il primât sur la « crème de maïs ».

Genin arrivait avec sa « truite au bleu », tout en nous faisant l'histoire des « filets de sole Lafayette ». Landry avec ses « côtelettes d'agneau à la Châtelaine », apparaissait aux côtés de Fiorillo debout sur un navire avec des « Célestines de homard à la Mogador ». Brière se fâche et veut que ses « gélinottes à la Moscovite » passent avant les « canetons à l'Algérienne » de Corblet, ils ne veulent rien entendre. J'ai beau leur dire que les entrées froides doivent être entremêlées d'entrées chaudes ! Bah ! voici Glass qui surgit d'Amérique avec un « back-duck » (fustigula Valisnéria) qui a cinquante-cinq centimètres de long et qu'il entend le donner comme premier rôt garni de merles de Corse, et Dessolliers qui désire voir ses « poulardes à la Hambourgeoise » primer sur le tout et de quel ton s'il vous plaît ?

Mais en voici bien d'un autre. Merkelbach, Victor Morin, Emile Bernard se montrent l'un avec une « timbale de nouilles à la Turque », l'autre avec une « galantine de volaille » sur socle et Victor avec un « tronçon de Saumon à la Parisienne » également sur socle ; quel triomphe !

Je les vois encore dans mon rêve ; c'était splendide. Des roses, des œillets, des fleurs inconnues ornaient ces chars, ces gondoles !

Tout à coup une autre porte s'ouvre et voici Urbain Dubois portant un superbe « pouding-marie » et Ozanne une « timbale inédite » qu'il chantait en alexandrins

sonores, et moi je les suivais avec une gelée au kirsch ornée de pistaches et d'amandes en rochers, garnie de fraises-ananas ; l'or nageait entre tous ces décors.

Une troisième porte, et voici Charvin avec deux éléphants blancs des Indes, Vincent avec sa corne d'abondance, Bardonneau nous montre l'apothéose de la Pâtisserie, vrai chef-d'œuvre de sculpture.

Un charivari nous remet tout en scène et l'on voit accourir Canoville avec ses hors-d'œuvre ; Lamaestre, ses buissons d'écrevisses et de homards ; Capdeville, sa canepetière ; Coutant, ses jolies petites coupes en glace royale, et Bizot, ses mousses. Il n'est jusqu'à mon ami Hélie qui veut à toute force nous faire goûter tous les potages anglais ; les zakouskis me remettent sur la voie : c'est à l'Opéra probablement que je me trouvais et cependant voici l'union amicale des cuisiniers de Tours qui paraît avec ses socles en beurre ; oh ! je m'y perds ! grâce, grâce ! voilà trois nuits que le charbon des fourneaux et la vapeur du champagne m'empêchent de dormir, et je n'ai pu constituer mon menu, bien que je sente que si tout cela était classé, réuni ; mais non, je rêve encore, car Grosstephan me parle de son menu javanais, Poulain nous montre une gelée à la Rothschild ; et notre ami Escoffier revient de Monte-Carlo avec une superbe pièce montée chargée de ces fleurs et de ces fruits dont lui seul a le secret.

Suzanne arrose un plum-pudding anglais monstre, les bouteilles de rhum disparaissent comme par enchantement ; voici le biographe Lacam qui nous montre une carte de France gastronomique sur laquelle rien n'est oublié. Que de richesses culinaires notre beau pays renferme ! mais que vois-je ? le buste de Carême ! le

marbre de Vatel ! Lulli accordant son violon ! Oh ! oui c'est vrai, nous les revendiquons tous ; c'est la gloire de notre art et les jeunes d'aujourd'hui seront bientôt à la hauteur de leurs aînés, car cette innombrable armée que j'aperçois là-bas, tout là-bas ; au fond des glaces qui les réfléchissent tous ces croquenbouches, ce Sicilien de Bonnaire, ce chef-d'œuvre de Pellé que tout le monde admire orné de cette Grecque, c'est le premier rendez-vous !

Soudain changement à vue ! nous voilà tous dans une salle à manger gigantesque, oùi tous amis et rédacteurs de l'*Art culinaire*.

Au centre Châtillon-Plessis, notre rédacteur en chef, notre ami à tous, qui a su nous grouper et faire sortir du néant tant d'initiatives qui nous honorent et honorent notre corporation. Il a en face de lui cet autre ami dévoué et précieux, notre Président Louis Bérenger, à l'énergique bonté lequel fredonnant l'hymne russe... Voici Charles Driessens, Charton, Privé, Néraud, Lhuillery, Cabuzet, Charabot, Faure, Gilbert, Colon, Caillat, Neyrat, etc., puis une délégation de New-York présentée par Ranhofer, une autre de Rome, présentée par Mennet et Dietrich, une autre de Londres, conduite par Devien et Lecomte, puis d'autres encore, d'autres toujours, de Vienne, de Berlin, de Moscou, de Turquie, du Caire, de Loanda, du Brésil, de Hollande, de Belgique, de Suisse, de toute la France, de partout, enfin, partout où luttent et brillent nos vaillants artistes français, partout où l'*Art culinaire* porte chaque double semaine un mot d'affection et d'encouragement professionnel, avec l'espoir de bien faire et de bien penser, et l'image de la Patrie au cœur.

Il sont là, presque une foule, un petit peuple au moins, une grande famille en tout cas, et derrière eux encore je crois deviner d'autres visages, de jeunes regards qui luisent, la génération qui vient, qui nous suit et que nos efforts rendront peut-être meilleurs que nous-mêmes.

Bravo ! Bravo ! Vous tous qui dressez les tables autour du monde ! Bravo ! nous voilà réunis un instant et nos verres vont se choquer dans un même toast d'ardente sympathie et de fraternité.

. . . .

Ah ! je sais bien que tout cela n'était qu'un rêve, puisque j'ai dû me réveiller pour l'écrire, mais cet instant fut doux et pour mon Noël-Gourmand de cette année, ma foi, je ne suis pas fâché d'avoir rêvé...

Gustave GARLIN.

TABLE

de la Cuisine ancienne ètrangère

